

Papers de vi

Núm. 75 · Primavera 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



A Barcelona amb...

Oriol Castro i Eduard Xatruch

Maridem un àpat del restaurant **Disfrutar**
(2 estrelles Michelin) amb vins d'Alella

Alella pren protagonisme
a la Nit dels Sommeliers

Alella Vinícola es
planteja un canvi de seu

Tastem els vins
experimentals d'Alta Alella

5è Maridatge dels Sentits

Perfum, flors i enogastronomia

Del 20 al 27
de maig

Teià 2022



Ajuntament
de Teià



Diputació
Barcelona



Beauty
Cluster

AINEA
perfums

maridatge
dels **sentits**
Teià 2022



Generalitat
de Catalunya



Enoturisme
DO Alella



Talent
Creatiu
i Empresa

CA L'ANTIGA
ESPAI PER A LA CREATIVITAT I L'ART
C/IBER 10 - 08002 BARCELONA
TEL: 93 481 11 11

SUPERA LES TEVES EXPECTATIVES

POSSIBLEMENT... LA MILLOR AGÈNCIA
DE MÀRQUETING GASTRONÒMIC
DEL MARESME



T'ajudem a conèixer, connectar,
atreure a nous clients i vendre més.



LA PRIMAVERA ÉS ENOTURISME



TALLER DE CUINA I ENOTURISME A CAN RODA

DESCOBREIX LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

RUTA DEL VI DO ALELLA



www.enoturismedoalella.cat



[enoturismedoalella](https://www.facebook.com/enoturismedoalella)



[turismeDOAlella](https://twitter.com/turismeDOAlella)



[enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)



+34 93 555 63 53



Enoturisme
DO Alella



Xatruch i Castro amb una copa de Legítim, al davant de la característica gelosia del restaurant Disfrutar
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 11 REPORTATGE. Els vins d'Alella se'n van a 'disfrutar'
- 17 ACTUALITAT. Alella pren protagonisme a la Nit dels Sommeliers
- 21 ACTUALITAT. Alella Vinícola es planteja un canvi de seu
- 23 ACTUALITAT. Nova etapa al Consorci d'Enoturisme DO Alella
- 24 VINOGRAFIA. Foranell Picapoll 2018
- 29 EL TAST. Alta Alella ens obre la porta a l'univers dels seus vins experimentals
- 35 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. Montornès del Vallès referma el vincle amb la vinya i el vi
- 40 PERSONATGE DO ALELLA. Francesca Coll i la història del seu retorn als Orígens
- 44 VINYES SINGULARS. Vinya de Can Xec

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**



Editor: **Ramon Ruiz Bruy**
Director: **Òscar Pallarès**
Fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Rotimpres**

Han col·laborat en aquest núm: **Pilar Asensio, Jordi Bes, Rodrigo Briseño, Paco Cordero, Sílvia Culell, Laura Fortuny, Ramon Roset, Ricard Salgado, Eli Solsona, Ruth Troyano, Glòria Vallès 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

Redistribució de càrrecs a l'equip de 'Papers de vi'

Fa catorze anys va néixer la publicació que teniu a les mans, fruit de la inquietud de l'Associació Cultural Revista Alella, editora de la revista *Alella*, de donar més protagonisme al món del vi. Ja des del número 1 de la publicació, al subtítol de la capçalera figura els àmbits de cobertura informativa: DO Alella, Enoturisme, Gastronomia i Cultura. *Papers de vi*, única revista de vins en català en suport paper, pretén continuar informant de l'actualitat de la DO i contribuint a valorar-la, consolidar-la i prestigiar-la.

Des del començament de la publicació, una de les baules imprescindibles per recórrer aquest llarg camí ha estat la figura d'Òscar Pallarès. Consolidat en l'actualitat com a periodista vinícola, compta amb el reconeixement i l'estima de tot el sector vinícola català i la seva comunicació. És per aquest motiu que passarà a assumir la responsabilitat de director de *Papers de vi*.

Per la seva banda, Montserrat Serra, una altra de les persones imprescindibles en el nostre recorregut, continuarà dirigint el número especial Verema.

Pel que fa a la meua figura, constaré als crèdits de la revista, com a editor. Hem cregut que aquesta nova distribució de càrrecs s'ajusta més al paper que desenvolupem cadascú i reconeix el paper d'Òscar Pallarès, al qual desitgem tot l'èxit del món en la seva estrenada direcció.

Ramon Ruiz Bruy
Editor de *Papers de vi*

Enoturisme DO Alella va ser present a la Feria Internacional de Enoturismo

La tercera edició de la Feria Internacional de Enoturismo (FINE) va reunir l'1 i 2 de març a Valladolid més de 120 cellers, hotels i destinacions enoturístiques d'Itàlia, Espanya i Portugal juntament amb 70 operadors turístics i agències de viatges de tretze països. Un dels territoris vinícoles representats va ser la DO Alella, que hi va presentar la Ruta del Vi DO Alella.

Alta Alella rep uns quants reconeixements

Doble reconeixement a Alta Alella. D'una banda, és un dels dinou cellers catalans que integren el *top 90* de destinacions enoturístiques, segons el portal d'enoturisme *La Cata del Vino*. Ho va explicar el periodista vinícola Ramon Francàs a *La Vanguardia*. Els seguidors del portal van triar aquests noranta cellers d'entre més de mil tres-cents experiències enoturístiques.

D'altra banda, Alta Alella és un dels sis millors elaboradors d'escumós de l'estat, segons la *Guia Peñín*. Tots són catalans i elaboren com a Corpinnat o bé sota la DO Cava. Del celler Alta Alella, en diu: "Manté la responsabilitat de capitanejar l'excel·lència del cava."

Més d'un centenar de participants en els tastos de la iniciativa EnHotels

La primera edició de la iniciativa EnHotels s'ha tancat amb un balanç de 124 assistents i 948,63 € recaptats. Ha consistit a fer tastos de vins de la DO Alella maridats amb productes de proximitat en sis hotels del Vallès Oriental, unes sessions conduïdes per un professional encarregat de donar a conèixer el producte i el lligam amb el territori de manera amena i propera. La recaptació que s'ha obtingut dels tiquets es destina íntegrament a l'Escola Montserrat Montero, un centre d'educació especial situat a Granollers que des del 1978 atén alumnes d'entre 3 i 20 anys amb discapacitat intel·lectual.

Vibop presenta novetat editorial al Celler de Can Roca amb el Legítim



Òscar Pallarès, Legítim en mà, i Josep Roca durant la presentació del llibre.

L'1 de març el Celler de Can Roca va acollir la presentació per a la premsa de la darrera novetat de Vibop Edicions, *El llibre dels vins*, d'Arnau de Vilanova, que forma part de la col·lecció *envinats*. Josep Pitu Roca va apadrinar la presentació, que també va comptar amb les intervencions de l'editora, Montse Serra, i de l'expert medievalista Joan Santanach, que va contextualitzar el text i l'autor. L'acte es va concloure amb una petita presentació del nou vi de *Papers de vi*, el Legítim, a càrrec d'Òscar Pallarès. El reconegut sommelier va proposar dos tastets gastronòmics per maridar amb el vi: un torró de foie amb tòfona i avellanes i un brioix de tòfona. Ambdós platets van maridar a la perfecció amb el vi.



Innocents, innocents

La innocentada que *Papers de vi* va publicar el 28 de desembre va causar sensació. La sommelier i amiga de la revista Rebeca Ruiz va escriure dotze textos d'un horòscop humorístic que feia referència als cellers i productors del territori, i es va presentar com una nova secció de la revista. El portal *Vadevi.cat* se'n va fer ressò i la va incloure en una notícia amb "les innocentades més divertides de la gent del vi".

La Vall de Betlem estrena web

El projecte de recuperació de vinya al voltant del monestir de Sant Jeroni de la Murtra (Badalona) s'estrena a internet. A la web www.valdebetlem.cat es pot trobar la història de la vinya, del projecte, de l'espai... i també les activitats que s'hi duen a terme. Ignasi Niubó, un dels responsables, explica: "Aquest any vam acabar de plantar totes les feixes de la parcel·la i els vinents només caldrà replantar els ceps que no hagin prosperat."

L'In Vita canvia de vestit

L'In Vita blanc, l'únic vi kósher de la DO Alella, que elabora Señorío del Líbano a Alella Vinícola amb el raïm que conrea a la Roca del Vallès, ha canviat d'imatge. Ara que ha sortit al mercat l'anyada 2021, estrena etiqueta i càpsula, més actuals i elegants.



'La Vanguardia' tria el Raventós d'Alella Pansa Blanca

Comer La Vanguardia ha fet una tria dels que, segons el seu parer, són els quinze millors vins catalans per sota de 10 €. Entre aquests vins hi ha el Raventós d'Alella Pansa Blanca, que segons Oriol Petit és un "vi blanc, afruitat, aromàtic i molt elegant".

CELLER TALCOMRAJA Tastos de primavera

Degustacions de vins i vinyes maridats de paisatge i acompanyats de productes locals

Per a reserves: 617 617 180
o info@talcomraja.com
Més informació a www.talcomraja.com

<p>10 abril</p> <p>Tast de vi i paisatge i vermut</p> <p>10.30 €</p>	<p>7 maig</p> <p>Tast de vi i paisatge</p> <p>17.30 €</p>	<p>19 maig</p> <p>Caminada entre vinyes i esmorzar</p> <p>9€</p>	<p>12 juny</p> <p>Tast de vi i paisatge i vermut</p> <p>10.30 €</p>
----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Barcelona presenta a Fitur la seva aposta per l'enoturisme

En el marc de la fira Fitur que es va celebrar a finals de gener a Madrid, la presidenta de la Diputació de Barcelona, Núria Marín, i el president de Turisme de Barcelona, Eduard Torres, van presentar *Rutes del Vi de Barcelona*, una iniciativa impulsada per ambdues entitats en col·laboració amb les denominacions d'origen Alella, Pla de Bages i Penedès. L'objectiu: posicionar Barcelona com una destinació enoturística i atreure nous públics a la ciutat i a les destinacions vitivinícoles del país.

Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets, portada de 'Gilbert & Gaillard'



CEDIDA

La revista francesa *Gilbert & Gaillard* ha escollit Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets com a portada de l'edició d'hivern 2021-2022. En un article sobre la nova normativa de la DO Cava, la publicació ha volgut destacar la qualitat dels caves d'Alta Alella,

la singularitat del nostre territori i "el caràcter únic, *game changer* i ecològic" de la família Pujol-Busquets. En les declaracions recollides, Mireia Pujol-Busquets explica que els canvis establerts per la nova regulació "eren absolutament necessaris": "Ja feia temps que s'estava parlant de definir les zones, i es necessitava una identitat més específica per a cada zona."

Renoven els cartells informatius de la Vinya Testimonial d'Alella

L'Ajuntament d'Alella ha renovat els cartells informatius de la Vinya Testimonial de Can Magarola que fa anys es van instal·lar i estaven molt deteriorats per l'efecte del sol. En concret, s'han substituït el cartell gran que identifica la vinya, el panell informatiu de l'entrada i els nou cartells de cadascuna de les fileres que identifiquen les vint-i-nou varietats de cep plantades. La vinya testimonial té una superfície de 5.000 m² i és dividida en dos sectors: a la part alta hi ha plantats 630 ceps de pansa blanca perquè és la varietat més estesa a la DO Alella, i a la part baixa hi ha una representació de tres o quatre de ceps de vint-i-vuit varietats més. És un recurs enoturístic propietat de l'Ajuntament d'Alella que es gestiona a través d'un conveni de col·laboració signat amb el celler Alta Alella.



Marta Ribas en un fotograma del programa.

CEDIDA

'Las rutas d'Ambrosio' s'atura al Maresme

El programa de TVE *Las rutas d'Ambrosio*, que presenta el xef Gonzalo d'Ambrosio, va recórrer la comarca del Maresme a la recerca dels millors productes gastronòmics i va passar, entre altres llocs, per la llotja de peix de Montgat, per la Fonda Marina i per Vallmora, on el van rebre Rebeca Ruiz i Marta Ribas vestides de romanes, per explicar-li la DO Alella i el passat romà d'aquest territori vinícola.

Dos restaurants del territori DO Alella, entre els millors de l'estat, segons 'El Comidista'

El portal gastronòmic *El Comidista*, encapçalat per Mikel López Iturriaga, ha publicat una llista amb els millors restaurants de l'estat. L'equip de la web n'ha seleccionat quatre de l'àrea de Barcelona, dos dels quals són referents dins el territori DO Alella: La Morera (Mataró) i La Donzella (Badalona).

Oriol Artigas, a 'Decanter'

El nou número de la revista *Decanter*, que ja és als quioscos del Regne Unit i a casa de centenars de subscriptors de tot el món, dedica la portada i el reportatge principal al vi de l'estat espanyol. El text d'un dels articles parla d'Oriol Artigas, Albert Navarro (Tuets) i Francesc Ferré (Frisach) com els representants d'una nova onada d'elaboradors catalans. Recordem que Artigas, Tuets i Frisach elaboren plegats un vi que es diu Tres Porcs i que és fet amb raïm dels corresponents territoris (Alella, Penedès i Terra Alta).

Blancher llança al mercat un cava de llarga criança amb pansa blanca de Teià

El celler cavista de Sant Sadurní Blancher té l'origen en una família de Teià que encara és propietària de la finca Can Canjon. D'allà surt el raïm amb què s'elabora el seu vi Parcel·les, un 100% pansa blanca que surt al mercat amb DO Catalunya (perquè es fa en territori DO Penedès amb raïm de la DO Alella) i que aquest any ha renovat la imatge. Ara, a més, Blancher ha llançat al mercat el Gran Reserva de la Tietà 2010, la nova anyada d'un cava de molt llarga criança que ret homenatge a Teresa Blancher, fundadora de les caves. El producte és elaborat amb el cupatge clàssic del cava; en aquest cas, pansa blanca de Teià amb macabeu i parellada de vinyes velles del Penedès.



Amants del vi:
us donem la benvinguda
a la nova realitat
de la **DO Alella**

Ser l'original és ser el primer, és ser diferent, tenir personalitat pròpia. Som l'original perquè ja hi erem en època dels romans. Per ser de les primeres DO de l'Estat. Però també, pel nostre origen. La terra muntanyosa y el nostre mar Mediterrani que aporta als nostres vins unes característiques organolèptiques úniques. Entra a doalella.com i descobreix perquè els nostres vins son diferents, únics,... originals.

alella
L'original

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS
ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS

Visita'ns!



Us convidem a gaudir
la cultura del vi i el cava!

www.altaalella.wine



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

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



Localitza els restaurants que tens més a prop...



De l'11 de març a l'1 de maig de 2022



Temps DE pèsols AL Maresme

#pesolsdelmaresme

Edita:



Col·labora:



[f](#) [t](#) [i](#) [g](#) #costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

saborsmaresme.cat
turismemaresme.cat



Els vins d'Alella se'n van a 'disfrutar'

“Mentre hi hagi salut i ganes serem creatius, és la nostra manera de ser”



Eduard Xatruch i Oriol Castro durant l'àpat compartit amb l'equip de *Papers de vi*, a la taula de la cuina I+D del Disfrutar.

Gaudir, fruit, sentir goig, divertir-se, xalar, passar una bona estona...

Sí, ho sabem, *disfrutar* en català no és del tot normatiu, però sí que és una forma popularment estesa i molt utilitzada. Avui ens permetrem aquesta llicència i "disfrutarem" acompanyats de dos dels cuiners més creatius del món i alguns dels vins d'Alella. Oriol Castro i Eduard Xatruch comparteixen taula amb nosaltres en un dinar que recorre alguns dels plats que han fet història al Disfrutar.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

El verb *disfrutar* té tots els significats que mencionàvem introduint l'article, però des del 2014 és el nom del restaurant que, tot i haver estat batejat en més d'una ocasió com "l'evolució natural d'elBulli" per l'herència dels tres socis que l'encapçalen, és també sinònim de creativitat en majúscules, cosa que li ha valgut figurar entre els cinc millors restaurants de la llista internacional The World 50 Best Restaurants en l'última edició del 2021 i comptar, també, amb dues de les preuades estrelles Michelin.

Però nosaltres som gent de vi i aprofitem que tenim l'Oriol i l'Eduard asseguts al davant per saber, primer de tot, quina és la seva relació amb el vi. L'Oriol és de Sant Sadurní, un poble

Rodrigo Briseño: "Si la cuina és creativa, també ho ha de ser el maridatge. Sempre, és clar, amb sentit comú i respecte"

estretament lligat a vinyes i cellers... "El meu avi tenia vinyes i recordo jugar de petit a la impremta Varias, envoltat d'etiquetes de cava. En gaudia molt i tinc grans records de viure en una casa amb un celler al costat." Tot i que reconeix que el vi li agrada molt i el "disfruta", confessa: "No en soc un entès." I passa la pilota a l'Eduard:

"Ell sí que hi entén." L'Eduard també ve d'un origen vinícola i d'una estreta vinculació amb la terra: "Mon avi i mon pare eren pagesos, però d'oliveres i ametllers. El vi, amb l'avi, l'anàvem a buscar a Batea o Gratallops, i la besàvia sempre havia de tenir dues copetes de mistela de postres, sinó s'enfadava." Somriu pel record i afegeix: "A casa sempre hem sigut molt de cava, no en som entesos, però el vi és una part vital de la gastronomia i com a professional i primer fan de les experiències gastronòmiques, conèixer-lo és molt important."

Tot aquest coneixement o relació amb el vi, l'han volgut portar al restaurant. "Cada vi té un pare i una mare i cadascun és diferent. La cosa més bonica de l'experiència amb el vi és quan tens al davant un sommelier i entens el missatge que et transmet d'aquella ampolla, com els nostres plats: si els entens i saps per què els fem així, arribes a valorar-los molt més", diu l'Oriol. I en els maridatges, afegeix l'Eduard: "Volem continuar sent creatius, no busquem ser estàndards, volem anar més enllà, com en la nostra cuina." I això

ho té claríssim el Rodrigo, el sommelier que ens acompanya avui a taula i que s'encarrega de transmetre al client tot el que envolta la cuina del Disfrutar: "Si la cuina és creativa, també ho ha de ser el maridatge, és evident. Sempre, és clar, amb sentit comú i respecte, i sent capaç de trobar l'harmonia i l'assemblatge. Com a sommeliers hem de ser capaçs, si es pot, d'utilitzar una línia diferent, això sí, sense comprometre el plat, que és el veritable protagonista."

Però quina importància donen als maridatges? "A elBulli no es feien maridatges, no se li veia el sentit, però aquí hem sigut capaçs de trobar maridatges amb conceptes nous." I és que al Disfrutar es guien per una màxima: la cuina ha de ser tan creativa com sigui possible, que porti coses. Però hi ha una cosa innegociable: el bon gust. "Tot ha de ser molt bo, sí que tenim plats més provocadors, però l'experiència global sí o sí ha de ser Disfrutar en majúscules", coincideixen els cuiners. I en els maridatges ha de passar també això: "Alguns potser et sobten, però quan els tasses l'essència és que tot és més bo. El plat fa més bo el vi i el vi fa més bo el plat. I això és maridatge. No fem res perquè quedi 'guai'", diu l'Eduard: "Tot està fet amb coherència, molt sentit i una llarga reflexió", afegeix l'Oriol. Doncs comprovem-ho! I el camí per arribar a taula ja és tota una declaració d'intencions: hi accedim pel celler i la taula és parada al bell mig de la cuina d'I+D, el cervell del Disfrutar. Això promet!



Rodrigo Briseño és el cap de sommeliers del Disfrutar.



El pa xinès farcit de caviar i crema agra va maridar a la perfecció amb la bombolla i les notes de llarga criança del Titiana Montalegre.
El Legítim, de Papers de vi, va acompanyar la gilda del Disfrutar, una versió d'aquesta tapa clàssica que respecta els gustos de sempre però ofereix noves textures.

El sommelier del Disfrutar i l'escuma de massa fregida

La creativitat al costat de la tècnica. És una parella inseparable al Disfrutar. Comencem amb un plat icònic, el pa xinès o, com ells l'han batejat, *pan-chino*: una massa fregida elaborada amb sífo i acompanyada de caviar i crema agra. Una massa que es pot farcir sense que l'interior es cogui i que permet, per tant, respectar en cru i amb la textura original el producte de farciment. Tot i tenir un nom vulgar –cosa que l'Eduard justifica amb un “som impulsius i no reflexionem gaire amb els noms”–, és segurament una de les tècniques

que més transcendència ha tingut des que va ser creada, el 2016. Són molts els que utilitzen aquesta massa lleugera no fermentada i cuita en pocs segons. Una generositat que no ve retribuïda en *royalties*: creen per compartir.

El sommelier que ens acompanya avui, el Rodrigo, té la lliçó ben apres: relata minuciosament cada detall del plat i tenia clar des de bon principi que les bombolles del cava escollit l'acompanyarien a la perfecció. Concretament, el Titiana Montalegre 2012. “La textura aèria del plat i el luxe del caviar mariden molt bé amb les bombolles, per no

parlar de la dolçor de la massa, que ens fa un bon contrast amb l'acidesa del cava.” L'Oriol no pot deixar de mencionar casa seva: “M'agrada moltíssim la subtileza d'aquesta bombolla i jo, que soc de Sant Sadurní, em continua sobtant que hi hagi caves d'aquest nivell al Maresme.”

De l'oliva esferificada d'elBulli a la mediterraneïtat del Disfrutar

Durant tot l'àpat els dos xefs han excusat reiterades vegades el tercer soci, Mateu Casañas, la cara més visible al restaurant que també regenten a Cadaqués, el Compartir,

i que ben aviat es podrà *disfrutar* a Barcelona. Difícilment poden coincidir tots tres, però això no significa que no sigui part important de l'equip: sempre van plegats. També la resta de persones que treballen al Disfrutar i a qui l'Eduard ens presenta mentre esperem que ens posin el següent plat a maridar a taula. És el moment de la gilda, però abans l'Òscar Pallarès s'encarrega de presentar amb els honors pertinents el segon vi allelenc, el Legítim de *Papers de vi* 2017, amb solera del 1976, explicant-nos que curiosa i accidentada –recordem que la pandèmia va retardar-ne la sortida al mer-

cat- va ser la seva elaboració. La història interessa especialment a l'Oriol, que aprofita l'avinentsa per demanar pel Marfil clàssic i s'interessa per la trajectòria de la DO. Perquè saber els orígens i entendre les coses és clau per a aquests mestres de la creativitat. "La gilda del Disfrutar és un plat que parteix d'un clàssic icònic, una elaboració màgica per a nosaltres que és l'oliva." Pràcticament tothom coneix l'oliva d'elBulli, la famosa esferificació, però ells volien anar

Oriol Castro: "Al Disfrutar tenim especial atenció als vins envellits, ens entusiasma que els clients els demanin. Hem de ser capaços de mirar enrere"

més enllà: "Com a essència mediterrània que som, volíem fer un *snack* mediterrani sense copiar elBulli." I així va ser com va néixer aquesta nova oliva líquida, cruixent per fora, gràcies al bany de mantega de cacau. La inspiració: la gilda, però en aquesta ocasió utilitzant el verat com a producte. El Rodrigo tenia clar amb què maridar-lo, i agafa aire per explicar-nos-ho aconseguint no deixar-se res: "Sabors salins, amargs, àcids... per a la gilda sempre busquem un estil de vi generós, fortificat, que ens porti aquesta part glicèrica, que ens alliberi el paladar de l'oli, però que també pugui jugar amb l'amargor de la piparra i el salat de l'anxova." I el Legítim que ens sentim tan nostre li recorda els *palos cortados* sense fortificar, cosa que li serveix per afegir: "La part mitjanament oxidativa juga bé amb el greix del verat." L'Eduard i l'Oriol també es mostren sorpresos: "M'agrada molt", diu l'Eduard, mentre que l'Oriol aprofita l'ocasió per parlar del patrimoni que deixen aquest tipus de vins envellits: "Al Disfrutar tenim especial atenció als vins enve-

llits, ens entusiasma que els clients els demanin. Hem de ser capaços de mirar enrere." Al restaurant hi ha creativitat, però també tradició, i tant!

L'ou i la importància de com menjar

Sens dubte, l'ou és un plat difícil de maridar, però també hi ha moltes maneres de menjar-lo. I si l'experiència al Disfrutar és important, també ho és seguir les instruccions de qui t'atén. "Tot i explicar-ho, a vegades veus que la gent menja malament i nosaltres patim", explica l'Oriol. I és que, per fer que l'experiència sigui perfecta, són moltes hores de pensar el plat, com elaborar-lo, però també com menjar-lo. Per fer-ho, els tres xefs s'asseuen a taula i busquen les sensacions que tindrà el comensal. "Per valorar i millorar l'experiència fem de clients, fins i tot entrem per la porta, ho analitzem tot, i ens fem a la pell del client. No es pot fer d'una altra manera", segueix l'Oriol. Això fa que se sentin molt segurs del que fan: "Tot el que proposem té un sentit", diu l'Eduard. I el sentit el dona el conjunt. A l'equip del Disfrutar, hi participen no només cuiners, sinó que compten també amb gent de la comunicació a més d'arquitectes i interioristes. Un bon exemple de la importància dels detalls és la tria dels coberts: "Ens recolzem molt en el vi perquè porti coses a l'experiència, però estem en constant canvi, ara hem posat una nova cobreteria comprada a Portugal, i l'hem escollit juntament amb la dissenyadora, que forma part de l'equip perquè tot tingui coherència." I tornem al vi: hem dit que difícil maridatge... per això la proposta ha anat per un vi nou, però vell alhora, la varietat desconeguda d'Allella Vinícola, provinent de la Vinya Vella que li dona el nom. "Normalment hi posem un sake de perfil koshu", explica el Rodrigo, que afegeix: "El plat té una expressió d'umami pura, amb l'ou i la gelatina de bolets, i juntament amb la tempura fina amb què es cobreix dona molta complexitat al plat." L'Eduard s'afegeix a l'explicació del plat: "No havíem provat mai el rovell d'ou



La vinya vella, d'Allella Vinícola, va ser el vi triat per acompanyar un altre dels plats que ja han esdevingut clàssics del Disfrutar: el rovell d'ou cruixent amb gelatina calenta de bolets.

amb tempura, aquí tenim un ou molt fresc que ja per si mateix és bo, però l'acompanyem d'una gelatina de bolets que ens recorda una vegada més la tradició, aquesta vegada la dels ous amb bolets."

I seguim amb la tradició: el suquet

Com *disfrutem* el dinar! l'Oriol i l'Eduard no paren d'explicar-nos amb els ulls brillants com el restaurant ha acabat tenint el reconeixement que es mereix, figurar entre els cinc millors del món, a més de les dues estrelles de la guia Michelin. Perquè no només s'hi menja bé, en cada plat es veu l'esforç

per crear una cosa nova, una tècnica, una estètica, tot és al plat. Fins i tot en un suquet que no deixa de ser una mirada nova a un plat que fa anys que ens acompanya. Mimar la tradició i respectar-la. Amb el mateix amor i paciència que mereix el vi "qualsevol producte que neixi de la terra i sobretot la vinya requereix molta paciència, i això ja mereix molt respecte", afirmen seriosos els xefs. I ara els proposem un joc: dos vins, un blanc i un negre, per buscar el millor maridatge... I els allelencs escollits per a aquest petit repte són el Foranell Picapoll de Quim Batlle i el Rumbero de l'Oriol Artigas:



“Habitualment, hi posem vins del perfil de pinot noir o men-
 cía... i jo crec que en aquest cas
 hi va molt millor la Rumbera,
 pel seu caràcter especiat i l’aci-
 desa que manté el vi.” Dubtes
 a la sala, algunes veus apunten
 també al Picapoll, però la des-
 tresa del sommelier ho justifi-
 ca: “El Picapoll és molt untuós i
 cremós i va molt bé als esfèrics
 de patata, però la potència i
 la càrrega del suquet demana
 una cosa més potent”, accepta.
 L’Eduard també es pronuncia
 sobre l’escollit: “M’agrada
 perquè el trobo molt curiós...
 Si em diuen que és un vi fet a
 partir de fruita, de grosella o
 de fruita vermella, per exem-
 ple, m’ho crec.” Però queda
 clar que el *disfrutariem* amb els
 dos vins.

La tatin de blat de moro i foie

Una combinació dolça i salada,
 unes postres originals que són
 tot un poema visual elaborat
 amb una de les tècniques de la
 qual se senten més orgullosos,
 la multiesferificació inversa.

Però com és el procés
 creatiu? Què cal per innovar
 i tenir sempre alguna cosa
 nova per sorprendre el client?
 “Ens marquem una estratè-
 gia comptant amb la nostra
 infraestructura i l’equip, apli-
 quem un model d’organització,
 sistemes de control, crítica i
 auditories internes”, explica



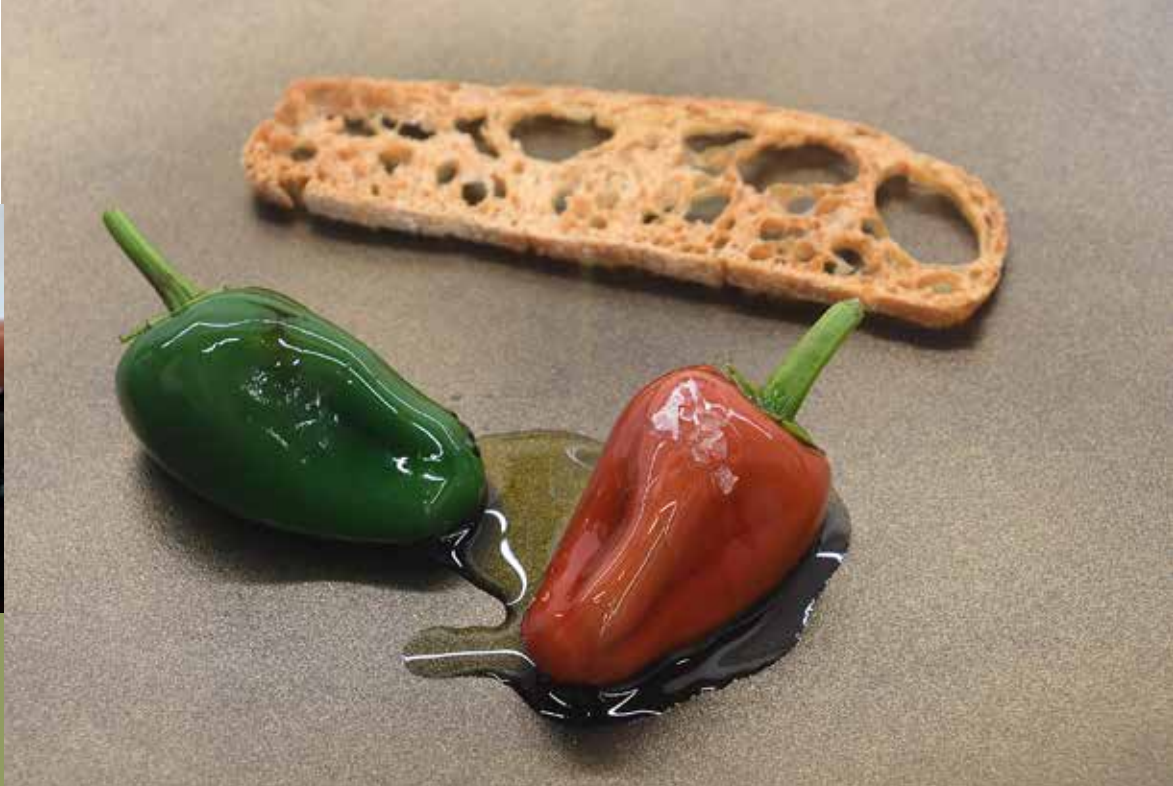
Amb el suquet de marisc amb caputxino de suquet vam dur a terme dues proves de maridatge.
 Una amb vi blanc (Foranell Picapoll, de Quim Batlle) i una amb vi negre (El Rumbero, d’Oriol Artigas).



La tatin multiesfèrica de blat de moro i foie va entendre’s de mera-
 vella amb el Pur Dolç de Bouquet
 d’Alella.



El Dolç Mataró està fet per a la xocolata, com el saxo va ser creat per anar amb la nit. El maridatge amb els pebrots de xocolata amb oli i sal del Disfrutar va ser perfecte.



convençut l'Oriol. "Això fa que siguis molt exigent, però també és molt dur. Si en dos mesos no surt res, t'atabales." I com se soluciona? Doncs "intentant sortir de la rutina, del confort, buscant el que anomenem agitadors de creativitat". Uns agitadors que tant poden ser camps temàtics (com els enzims i ferments) com productes nous (ara treballen amb la pastanaga morada).

I tornem al plat i al vi! Per a aquesta bomba de creativitat, l'únic dolç de garnatxa blanca de la DO, el Pur Dolç 2018 de Bouquet d'Alella. Un plat que incorpora molts elements: greix, dolçor i torrats. El Rodrigo ens torna a il·lustrar: "L'opció més fàcil seria buscar el maridatge tradicional de sauternes, perquè som davant de dolç i foie", però el Pur Dolç no ens decep. "La dolçor ens allibera la càrrega greixosa, i ens acompanya el dolç del blat de moro. En aquest plat dona molt de joc."

El pa amb oli i xocolata, una qüestió de pebrots

Si alguna cosa té sentit al Disfrutar és fer coses noves. "Podríem viure molts anys del que hem fet des que vam obrir el restaurant, però no podem parar, ens agrada crear i a més som molt crítics i conscients que el restaurant ha evolucionat i és el que ha de continuar fent", explica l'Oriol. Però, tot i així, sempre hi ha clients que els demanen que no treguin alguns dels plats. És el cas dels pebrots amb els quals acabem el dinar. Uns pebrots

que tornen a la tradició, no en la forma, però sí en el gust, reflectint-hi el clàssic pa amb oli i xocolata. "Un plat que maridem amb negres dolços una mica sobremadurats i pasats per bota... per això vam pensar que el Dolç Mataró hi aniria fantàstic. La varietat mataró dona notes mentolades i combinar-ho amb xocolata és ideal", explica el Rodrigo.

El millor per disfrutar és compartir

Acabem havent *disfrutat* de plats icònics del Disfrutar, de vins magnífics del territori DO Alella. "Ens ha agradat molt l'experiència, mai no havíem fet res així i ens obre la ment a fer un maridatge de territori complet", diu l'Oriol. Hem tastat set vins, tots de la DO més petita

de Catalunya, la més pròxima al restaurant. "Cadascun dels vins que hem tastat tenien la seva personalitat i intenció, cap

Eduard Xatruch: "Cadascun dels vins que hem tastat tenien la seva personalitat i intenció, cap no ens ha deixat indiferents"

no ens ha deixat indiferents i això és el que més m'ha agradat", conclou l'Eduard.

I és que, tal com expliquen, "mentre hi hagi salut i ganes

serem creatius, és una manera de ser". I aquesta manera de ser, a més, la comparteixen: "El nostre coneixement està obert a tothom, però és cert que la creativitat és desagradada, fins i tot dins el sector hi ha poca gent que digui les coses clares. La multiesferificació, per exemple, la fa tothom, però molts n'amaguen l'autoria." Però compartir és l'altra màxima seva, fins a l'extrem que és el nom del restaurant on van començar, a Cadaqués, i que aviat aterrarà a Barcelona. "Menjar bé i divertir-se és el Compartir, la creativitat la reservem per al Disfrutar." Sigui com sigui, un binomi imprescindible, Disfrutar i Compartir, que s'ha convertit avui en un trio irresistible sumant-hi Alella. I per molts anys! ●



Quan la complicitat, l'entesa i el bon ambient a taula porten un pas més enllà un àpat que ha d'esdevenir un reportatge.

Alella pren protagonisme a la Nit dels Sommeliers

Pitu Roca va triar el Legítim per maridar un dels plats del sopar i Alta Alella i Rosa Vila van ser premiats

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El dilluns, 14 de març, el Mas Marroch de Vilablareix (el restaurant de banquets dels germans Roca,) va acollir una nova edició de la Nit dels Sommeliers, organitzada per l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS). Durant el dia es van celebrar les proves classificatòries i la final del concurs al millor sommelier de Catalunya 2022, però no va ser fins després del sopar que es va donar a conèixer el nom del guanyador i dels guardonats en altres premis que també lliura l'ACS.

Un àpat de luxe

L'extraordinari àpat que van preparar els germans Roca per a l'ocasió va ser l'autèntic protagonista de la nit. Gairebé una vintena de plats maridats amb els corresponents vins van fer les delícies dels assistents. El sommelier Josep Pitu Roca va voler que un dels plats del sopar (velouté de crustacis i fonoll amb caviar) maridés amb el Legítim, el més nou dels vins de *Papers de vi*. Per fer més especial l'experiència, al darrere d'aquest plat es va servir un torró de foie amb cacau, avellanes i tòfona que el sommelier va maridar amb un Marfil Blanc Semi del 1976. "Una mirada cultural de recuperació del vi Legítim d'Alella que he volgut complementar amb unes ampolles que fa molts anys que tinc a casa: el Marfil Blanc Semi del 76. El joc de les bones intencions, la innocència que és atrevida per poder recrear un passat enyo-



SILVIA GULELL

Un cambrer del Mas Marroch serveix una copa de Legítim.



CEDIDES

Meritxell Falgueras amb una emocionada Rosa Vila. Alba Balcells, directora general de l'Incavi, va lliurar el premi a Ruth Troyano. Mireia Pujol-Busquets va recollir el premi d'Alta Alella de mans d'Elisabet Sánchez, directora de Serveis Territorials a Girona.

rat, i després la reivindicació de la nostàlgia en positiu", va explicar Roca quan va presentar els vins.

Els premiats

Enllestit el sopar, es va procedir al lliurament de premis i es va donar a conèixer el nom del millor sommelier de Catalunya d'aquest 2022: Ton Colet, sommelier del restaurant El Cigró d'Or, de Vilafranca del Penedès.

La sommelier alellenca Rosa Vila va rebre de mans de Meritxell Falgueras el premi a la trajectòria. Rosa Vila sempre ha reivindicat el paper de la dona en el sector del vi. En declaracions a *Papers de vi*, va explicar: "Els anys 90, d'entrada, era poca la gent que es formava com a sommelier. Ja hi havia dones, des del principi, però érem poquetes. Quan assistia a tasts, sempre hi havia qui et mirava amb cara estra-

oferta enoturística. En el seu discurs, va agrair als sommeliers la feina que fan: "Sou uns dels prescriptors més importants que té el món del vi actualment, perquè sou com una extensió nostra."

La periodista i sommelier Ruth Troyano, col·laboradora de *Papers de vi*, va ser guardonada amb el premi a la millor comunicadora i El Celler de Can Roca es va endur el premi a la millor sala. ●

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



alella organic spa

slow wellness masia

*Una masia
de benestar*

Massatges i rituals d'autor
a una masia del segle XVIII.

Vine a descobrir els nostres
tractaments amb vinoteràpia.



SEGUEIX-NOS



C. Riera Fosca, 41D local · Alella

T. 640 974 995

www.alellaorganicspa.com



CASAMENTS

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

Alella Vinícola es planteja un canvi de seu

L'actual edifici modernista tindria problemes estructurals importants que en compliquen la conservació

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El celler Alella Vinícola, situat actualment a la rambla d'Àngel Guimerà d'Alella, s'està plantejant traslladar la producció vinícola fora de l'edifici actual. L'empresa estaria valorant la possibilitat d'instal·lar-se a Can Jonc, també a Alella, una finca de la seva propietat que avui es dedica a la celebració d'esdeveniments i que explota amb el nom comercial de La Finka 4.1. Les futures instal·lacions estarien adaptades a les necessitats tècniques actuals i disposarien d'espais preparats per encarar el nou projecte enoturístic que els elaboradors volen activar l'any vinent. Can Jonc disposa d'una nau que podria acollir el celler, vinyes, un hort, una masia i un restaurant. Tot plegat, amb fàcil accés tant per als visitants com per als camions.

Un edifici sobredimensionat
Xavi Garcia, propietari d'Alella Vinícola, ha explicat que ja



Foto actual de l'edifici d'Alella Vinícola.

fa un temps que es plantegen la possibilitat de trasllat per diverses raons. Garcia argumenta motius logístics i de funcionament intern, però sobretot pel fet que l'actual edifici modernista de primers

del segle XX tindria problemes estructurals importants que en compliquen la conservació. A més, insisteix Garcia, han de fer front a més complicacions lligades a un edifici molt sobredimensionat per la producció

actual del celler i que es troba al centre històric del municipi. "El trasllat de l'activitat a Can Jonc posaria fi a totes aquestes dificultats i ens donaria moltes possibilitats per desenvolupar l'enoturisme", explica.

El futur?

Més enllà del canvi de seu, l'empresa hauria obert converses amb l'Ajuntament d'Alella per tal de valorar opcions i veure quin hauria de ser el futur de l'edifici, un dels més emblemàtics i estimats d'Alella. Una de les opcions seria la construcció de pisos a l'interior de l'edifici històric, conservant-ne la façana i l'estructura interna. Segons Garcia, aquestes converses estarien en una fase molt inicial i s'estarien estudiant diverses opcions per decidir-ne el futur ús, en cas que finalment hi hagi el trasllat. "Busquem la millor solució per mantenir els elements arquitectònics objecte de protecció patrimonial", assegura. ●

ÒSCAR PALLARÈS

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

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

colljosep@gmail.com
vorigens.cat
Tel. 618 27 34 71





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

AGRICULTURA ECOLÒGICA

edicions limitades

VARIETATS AUTÒCTONES

DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA



CELLER JOAQUIM BATLLE

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



www.joaquimbatlle.com

Nova etapa al Consorci d'Enoturisme DO Alella

El seu president, Marc Almendro, considera que el futur de l'organisme passa per "despertar el sentit de pertinença i d'identitat a la regió de vins entre els ciutadans i la iniciativa privada"

TEXT: RUTH TROYANO

A ningú no se li escapa que la pandèmia ha estat un punt d'inflexió per a molts projectes públics i privats. El món del vi no n'és aliè i, per bé que pot presumir d'una resiliència que li ve de l'arrelament a la terra, també es revisa ara mateix. Els organismes que en gestionen el desenvolupament han començat a repensar estructures i plans per adaptar-se a un escenari diferent que haurà de buscar fonts de finançament i suports estratègics nous. És el cas del Consorci d'Enoturisme del Territori DO Alella. "Obrim una fase nova d'anàlisi i de reflexió interna perquè entenem que la primera no ha estat homogènia, per bé que ha permès el posicionament i l'expansió de l'organisme", diu el seu president, Marc Almendro, alcalde d'Alella. "Hem crescut en promoció enoturística, econòmicament i comercialment, però feta aquesta expansió ara tenim la responsabilitat de sostenir tota l'estructura i la seva capacitat d'acció." És clar que la pandèmia ha trastocat l'economia dels ens locals i de les iniciatives privades i obliga més que mai a revisar-se. "Només un 10% del pressupost del consorci arriba d'altres administracions i per a projectes finalistes. La nostra estructura ens permet ser agosarats en alguns moments, però en circumstàncies canviants ens fa obrir debats sobre els recursos humans econòmics i



OSCAR PALLARÉS

Marc Almendro és l'alcalde d'Alella i el president del Consorci d'Enoturisme del Territori DO Alella.

tècnics", diu Almendro. Sense referir-s'hi explícitament, en aquest context se circumscriu l'acomiadament de Laura Nadeu com a gerent.

Dotze anys de feina

Al juny farà dotze anys que es va constituir el Consorci d'Enoturisme del Territori DO Alella "per impulsar i coordinar polítiques turístiques dels municipis membres i alhora promoure iniciatives per atraure visitants al territori i donar-lo a conèixer", diu literalment el document fundacional. "Creiem que aquesta primera etapa ha estat un èxit absolut, malgrat que queden quatre municipis per fer el pas d'adherir-s'hi. Hi hem sumat Badalona, Granollers

i Santa Coloma, i dels grans tenim pendent Mataró. Ens fa falta. Hi mantenim converses i pretenem que es faci aviat aquest últim pas. La suma dels vint-i-sis ajuntaments i dels dos consells comarcals fa que els privats parlin d'un abans i un després. La potència enoturística del territori hi és, però queden deures i els hem de tornar a prioritzar", detalla Almendro. Per entomar els reptes s'ha creat un grup de treball amb representants polítics, que sumarà les tècniques del consorci, Marta Ribas i Rebeca Ruiz, i buscarà puntualment les consideracions d'especialistes en el sector enoturístic. La intenció és fer una diagnosi que estigui llesta a l'estiu per dissenyar després un pla estratègic de propostes de futur que l'assemblea del consorci haurà d'aprovar i resoldre. Almendro avança: "El grup ve creat per la mateixa assemblea. Hi ha l'encàrrec de fer una reflexió absoluta, de replantejar objectius fundacionals i estratègics i fonts de finançament. Treballarem en aquesta direcció i establiré més i noves sinergies amb la DO Alella, millorant-ne la coordinació i enfortint la marca *Terra de la pansa blanca*. Amb la denominació d'origen crearem també un grup de treball paral·lel per definir activitats concretes i incidir en el sector de la restauració."

Un territori amb 800.000 habitants

Marc Almendro està convençut que el vent els jugarà

a favor en la nova etapa que s'obre. Albira un escenari de més complicitat amb altres institucions perquè hi ha la necessitat compartida de reivindicar l'enoturisme com a eix vertebrador i dinamitzador de les economies rurals. "Som un territori estrany administrativament, però més enllà de dir que som una denominació d'origen antiga, petita i propera a Barcelona, hem de tenir en compte que aglutinem 800.000 habitants. Segur que Alella és la DO més poblada que tenim a Catalunya", comenta. "En els últims anys, la feina del consorci ha permès posicionar i visualitzar el nostre potencial enoturístic, però sobretot ha estat capaç d'introduir un canvi de xip en les administracions, de despertar el sentit de pertinença i d'identitat territorial. Ara hem de fer un altre salt: el mateix, però de cara a la ciutadania i als privats. I aquest lligam, l'hem d'aconseguir traslladar als trenta municipis de la regió. Per tant, els reptes són majúsculs", conclou. Però a les paraules de Marc Almendro s'entreveu el coratge necessari per liderar-ho i fer del Consorci d'Enoturisme del Territori DO Alella un ens operatiu i àgil, que rellanci tant el turisme enològic com l'orgull de pertànyer a un territori on es cultiva des de l'època romana la passió de fer vi, entre la carícia del Mediterrani i el resguard de la Serralada Litoral. ●

Foranell Picapoll 2018

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc daurat amb reflexos verdosos. Net i brillant.
Deixa una lleugera llàgrima a la copa.

NAS

En nas és viu i intens des del primer moment. Unes aromes de fruita d'estiu, d'albercoc, que fan conjunt amb notes de pinya natural, en bon equilibri entre fresques i madures, dominen el conjunt aromàtic d'aquest vi, on també apreciem alguna nota floral i un rerefons de records balsàmics.

BOCA

En boca és un vi d'entrada voluminosa, amb una textura cruixent i una acidesa viva, però ben equilibrada, que hi aporta molta frescor. Té un pas de boca ampli i elegant, amb certa corpulència, dominat per l'equilibri entre les notes més madures i més fresques de la fruita, amb un rerefons balsàmic que el fa molt llaminer. És un vi ple de matisos.

ELABORACIÓ

Després de fer una collita manual i una selecció dels raïms de picapoll, aquests fermenten en dipòsits d'acer inoxidable. Un cop acabada la fermentació es deixa el vi en contacte amb les mares, dins el dipòsit durant nou mesos. Un cop embotellat, el vi es guarda al celler al voltant de vint-i-quatre mesos en ampolla abans que surti al mercat.

PVP
14,45
€

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2018

Varietats: 100% picapoll

Grau alcohòlic: 13% vol

Ampolles elaborades: 2.500 ampolles





CELLER QUIM BATLLE

Quim Batlle és un elaborador que dona als seus vins una empremta molt personal i sap jugar molt bé amb les característiques pròpies que cada varietat adopta al terreny on les té plantades. La situació del celler, gairebé a la carena de la Serralada Litoral, amb una forta exposició a la brisa marina –el foranell, que precisament dona nom a gairebé tots els seus vins–, combinada amb el sòl de sauló i l'agricultura ecològica, defineix el terreny de joc on aquest apassionat viticultor imagina els seus vins.

MÉS VINS MONOVARIETALS DE QUIM BATLLE



Foranell Pansa Blanca
 Celler Quim Batlle
 DO Alella
 Varietats: 100% pansa blanca
 PVP: 13,95 euros



Foranell Garnatxa Blanca
 Celler Quim Batlle
 DO Alella
 Varietats: 100% garnatxa blanca
 PVP: 13,95 euros



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Pèsols del Maresme amb calamar de potera i tòfona

Bar La Morera

Av. del Maresme, 507
 08301 Mataró, Maresme
 937 96 07 54



www.lamoreramataro.com

En aquest restaurant es pot gaudir d'una cuina casolana, directa i honesta on el producte fresc de temporada té tot el protagonisme. A la sala, els germans Joan i Sergi Quintana s'encarreguen que els clients se sentin com a casa tot servint amb diligència els plats que a la cuina, amb la seva mare al capdavant, preparen amb cura. És un restaurant on cal estar atents als plats que tenen fora de carta, sempre deliciosos, que són el signe inequívoc del producte de temporada. És també un autèntic temple dels vins, amb una selecció pensada per satisfer tota mena de públics.



El Foranell Picapoll és un vi que té la virtut de saber-se relacionar amb molta solvència amb plats de forts contrastos com és el cas d'aquests meravellosos pèsols del Maresme ofegats amb calamar de potera. Un cop servits a taula es van rematar ratllant-hi per sobre una magnífica tòfona negra (*Tuber melanosporum*). Un plat de festa major molt ben resolt per la cuina del restaurant La Morera, que va saber donar el punt de cocció exacte a dos productes molt sensibles, però que cuinats respectant les seves singularitats combinen de meravella. Un plat intens, però delicat, on el conjunt gustatiu dels dos productes va sumar en una combinació equilibrada que treia el millor de cadascun. La tòfona, ratllada fresca per sobre, va aportar un punt de potència aromàtica que es va relacionar de manera brillant amb el conjunt refinat de pèsols i calamars. La magnífica acidesa del Foranell Picapoll, viva però equilibrada, i la textura cruixent del vi van saber refrescar la boca, netejar-la, tot respectant els pèsols i els calamars i fent de contrabanç de la tòfona. El Foranell Picapoll va sumar al conjunt aromàtic del plat les seves singulars notes afruitades, barreja de frescor i maduresa, i va engrandir, si encara era possible, la combinació.



VICALIS
VINS, CAVES I LICORS

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

Distribuidors de Can Matons

Tel. 93 540 35 36
www.vicalis.eu



IN·VITA



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



BODEGAS
SEÑORÍO DE LIBANO

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

**LA NOSTRA
LLENGUA
ÉS LA TEVA
VEU**

**Fem que la tecnologia
parli català.
Entra i dona la teva veu.**



DIUMENGES DE VIINS

temporada
2022

DO ALELLA



24 ABRIL

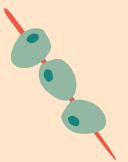


Vins: Bouquet d'Alella

Sommelier: Joan Lluís Gómez acompanyat de Raul Moya

Tastets: Parmigiana d'albergínia + Asmarris de peix blau
(guisat antic de barca)

Restaurant: DO Tastets d'Alella



GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella

Hora: 12h Preu: 8€

Compra de tiquets: turismealella.koobin.cat



AJUNTAMENT D'ALELLA



Diputació
Barcelona



Alta Alella ens obre la porta a l'univers dels seus vins experimentals

Tastem amb quatre sommeliers nou referències elaborades amb esperit innovador i que el celler acostuma a compartir només en ocasions comptades

TEXT: JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Un dels recursos que tenen els cellers per innovar és l'elaboració de vins experimentals. Aquest vindria a ser el seu camp de joc particular, on acostumen a prendre part els vins més atrevits, i això és possible perquè amb aquestes elaboracions hi tenen poc a perdre i molt a guanyar: són de producció molt limitada –pot arribar a ser només d'unes poques ampolles, motiu pel qual poden considerar-se microvinificacions–, solen quedar fora de l'empara de

Mireia Pujol-Busquets, durant el tast.



les denominacions d'origen –i, per tant, d'algunes cotilles– i no estan fetes necessàriament per agradar a ningú, sinó amb l'ànim d'aprendre i progressar. Tan sols una petita selecció acaba comercialitzada i passa a engrossir el catàleg de vins d'un celler, a vegades a costa d'una referència ja existent prèviament, mentre que la resta quedarà en el seu historial com una font més d'aprenentatges que van poder tastar uns pocs escollits. Ara bé, el celler Alta Alella ha fet una excepció per compartir part de la seva investigació vitiviní-

Els vins del tast

Chardonel

(híbrida entre l'híbrida seyval i la clàssica chardonnay), 2019

Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits



Forma part del projecte VRIAACC. La varietat ha estat seleccionada per la seva resistència a l'oïdi i al mildiu i per la seva adaptació al canvi climàtic, perquè conserva l'acidesa durant la maduració. Als sommeliers els sorprèn i, si bé pot arribar a recordar com s'expressa el raïm chardonnay, reconeixen que aquest escumós no es pot comparar amb altres. En destaquen que la bombolla és ben integrada, la frescor i la bona acidesa. S'hi pot trobar poma verda, tocs florals i anisats i una certa amargor –o punt astringent– al final. Es pot prendre sol o per acompanyar closques (musclos, cloïsses...) o un *cebiche*.

Chenin, 2018

Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits



S'elabora d'una vinya del celler, però és una varietat molt plantada a Sud-àfrica. Vinculada a aquesta referència ha nascut el projecte Niu, nom inspirat en les orenetes migratòries, i que és un escumós elaborat a Sud-àfrica en col·laboració amb el celler Joostenberg. Aquest ancestral sí que resulta familiar als sommeliers quan el tasten perquè en reconeixen la varietat. Té bona acidesa, és menys expressiu en aromes (de pastisseria, avellana torrada, algun toc vegetal o de fruita blanca), però té més maduresa, elegància i pes en boca, a més de persistència. Pot maridar bé en un aperitiu amb canapès (de salmó fumat, per exemple), algun peix al forn (amb un punt de greix, com un llobarro o un turbot) i amb pollastre.

Pansa blanca macerada, 2017

Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits



Aquesta elaboració té un referent en un altre escumós que sí que forma part del catàleg del celler: és com el Bruant, però amb una maceració prefermentativa amb la pell de quinze hores a baixa temperatura, cosa que d'entrada es tradueix en un color més encès. Els tastadors hi troben menys acidesa que en els altres dos escumosos i consideren que s'hi percep més el procés d'autòlisi de l'elaboració, però en ressalten les notes torrades, la mineralitat i una complexitat molt atractiva. Per acompanyar-lo a taula, pot anar bé amb peix amb salsa o amb carn, com ara un secret ibèric amb una reducció de soja, mel i un punt de mostassa.

Roussanne (60%) i pansa blanca (40%), 2019

Vi blanc



Les dues varietats es vinifiquen separadament, ambdues amb una maceració prefermentativa de quinze hores. La roussanne fermenta en tancs d'acer inoxidable i la pansa blanca en ous de ciment, després es barregen i fan una criança de quatre mesos en ou de ciment. Al tast, els sommeliers comenten que és elegant, amb una intensitat aromàtica mitjana-alta (recorda molt a rosa, quelcom propi de la roussanne, però també a herbes aromàtiques), i que combina bé l'acidesa amb el volum. També mostra un record de vi de riesling. Es pot prendre amb un arròs melós, una carn blanca o prendre'n una copa al capvespre després d'un dia de sol.

Pinot noir, 2018

Vi negre



El raïm es verema molt madur a la finca de Can Sans –d'una vinya que és molt vigorosa i que abans portava una família dedicada a l'horticultura– i es fa una maceració prefermentativa a baixa temperatura, amb un inici molt lent de la fermentació per mantenir-hi les aromes. Després de deu dies de fermentació, es premsa i es fa la fermentació malolàctica. Als sommeliers els fa pensar en un vi de pinot d'una zona càlida. És aromàtic i presenta notes de fruita dolça, xocolata i una bona estructura, cosa que els sorprèn pel contrast amb el color i la baixa capa d'aquest vi. De maridatge, plantegen un llom baix amb salsa de xocolata.

Petit syrah, 2016

Vi negre



A Alta Alella expliquen que s'elabora amb una varietat tradicional d'algunes regions de França i els Estats Units, característica per la seva bona estructura i tanicitat. En aquest cas, fa una maceració fermentativa de quinze dies en acer inoxidable, fermentació malolàctica en bota i criança posterior d'un any. Aquest vi també sorprèn els sommeliers per la varietat i per com s'expressa: en nas, s'hi noten les espècies (nou moscada), la fusta i la fruita madura, mentre que en boca hi ha regalèssia, algunes notes vegetals, bona estructura, acidesa i una fluïdesa que contrasta amb la tanicitat, però alhora persistència. Es pot acompanyar d'un plat de caça, com ara un civet de senglar o llebre.

Pansa blanca, 2018

Vi dolç



Aquest vi és com el Blanc de Neu, però roman en una bota per veure'n l'evolució. Per elaborar-lo es comença amb una criomaceració (el raïm es congela per separar-ne l'aigua i concentrar sucres i aromes), el raïm es premsa lleugerament i després segueix el procés en bota, on fa una criança de quatre mesos en el cas del Blanc de Neu. Però la versió del tast d'experimentals continua a la bota. És d'aquells vins que fan venir ganes de prendre'n més, coincideixen els sommeliers, que en destaquen especialment les notes de taronja caramelitzada, que pot conduir a un punt d'amargor, una mica de volàtil que no resulta molesta i com s'hi manté l'acidesa malgrat el pas del temps. Es podria prendre amb un formatge, com ara un blau Savel de Galícia, o bé amb un pastís de poma amb gelat de vainilla.

Syrah, 2009

Vi dolç



L'elaboració d'aquest vi és semblant a la del dolç experimental de pansa blanca, de manera que també passa per un procés de criomaceració del raïm i posterior criança en bota. El resultat després de més d'una dècada és un vi d'aquells que pot fer dubtar el paladar i si s'és davant un vi dolç o un que no, així que pot resultar interessant per a qui no és de dolços. Aquest és bastant especiat, recorda el tabac i alhora hi sobresurt la fusta, amb un punt de llar de foc. Per maridar-lo, els tastadors creuen que hi podria anar bé un tortell de Reis –o si és una altra època de l'any, de Rams o bé una coca de Sant Joan–, tot i que també es fa una proposta més atrevida: acompanyar-lo d'una pera caramelitzada amb *micuit* de foie.

Syrah, 2014

Vi dolç



La botritis o podridura noble és el que ha permès fer aquest vi. El fong *Botrytis cinerea* ha afectat el raïm, però en aquest cas la intervenció d'un fong és positiva: el raïm es pansifica, de manera que perd molt contingut en aigua, amb la qual cosa el sucre es concentra i en sorgeix un vi també especialment concentrat. Per als sommeliers, dona com a resultat una gran complexitat aromàtica, on sobresurt l'arrop o la mel concentrada, però també els cítrics i altres aromes, com de dàtil o fins i tot de goma i làtex, així com una certa volatilitat. Recomanen prendre'l amb alguna xocolata, potser amb algun toc cítric, pa de figues o gelat de figues.

cola amb els lectors de *Papers de vi*. Per aquest motiu, quatre sommeliers s'han reunit en un tast inèdit de nou vins que no estan a l'abast de tothom, per endinsar-se, així, en l'univers experimental d'Alta Alella.

L'amfitriona de la vetllada és Mireia Pujol-Busquets, copropietària i segona generació del celler. Rep els participants a la sala dedicada a les visites enoturístiques, que és ben equipada per fer tasts i observar alhora el mar de vinyes on neixen els vins. La celebració d'aquest tast no és casual: arriba poques setmanes després que la mateixa Pujol-Busquets

Al tast hi participen tres escumosos ancestrals, un blanc, dos negres i tres dolços

proposés fer-lo un dia. Ho va dir justament en una altra visita al celler, llavors centrada en un article de la revista *Alella* sobre el catàleg de vins, format per vint-i-sis referències entre vins, caves i ancestrals d'Alta Alella i el Celler de les Aus, el celler germà d'Alta Alella amb un caràcter ja de per si més experimental i que abasta els denominats vins naturals. Amb tot, el dia del tast promès acaba arribant i, de retruc, la incursió als possibles vins del futur. Pujol-Busquets en selecciona nou (tres escumosos, un blanc, dos negres i tres dolços) d'entre una vintena que eren candidats a prendre part de la sessió. De vinagres, que també en tenen, decideix no posar-ne.



Glòria Vallès, Laura Fortuny, Ricard Salgado i Paco Cordero van tastar i descriure tots els vins.

La bancada dels sommeliers és formada per Paco Cordero –espai enogastronòmic El Cantó del Vi, de Santa Coloma de Gramenet–, Laura Fortuny Riera –vinoteca L'Àmfora, de la Garriga–, Ricard Salgado –ha format part trenta anys del club de tast l'Arcada amb Rosa Vila i ha organitzat tallers enogastronòmics a Alella– i Glòria Vallès –experta en màrqueting, té el portal Wine Style Travel i 25.000 seguidors a Instagram–, i representen una bona mescla de veterania i joventut. Ara bé, sempre s'aprenen coses noves malgrat l'experiència, com constaten

els sommeliers amb alguns vins que poden desconcertar; o bé, com ironitza Cordero, amb una trajectòria de més de trenta anys en el món del vi, just abans de començar el tast, quan es refereix a com se les ha empecat per arribar fins al celler: “Hi he vingut vint vegades i avui he seguit el que em diu Google.” Mentrestant, Pujol-Busquets obre ampolles amb l'ajuda de Gisela Ferrer, que ha canviat el periodisme local per treballar al celler. “A la llarga es fan durícies a les mans d'obrir ampolles”, assegura Pujol-Busquets, i pensa en quan li toca servir vi sense

parar en una fira molt concorreguda. Que quantes ampolles pot destapar el celler en un dia d'una fira popular? Només la resposta ja fa sortir durícies a les mans: “Sis-centes.”

Abans de començar el tast, encara hi ha temps per delectar-se amb una curiositat. Pujol-Busquets mostra als participants una cala o fossa pedològica excavada al sòl i que és força profunda, puix que no s'acaba de veure'n el final. Ja hi era abans que la família comprés els terrenys fa més de trenta anys per construir-hi el celler, i la cala degué fer-se per buscar aigua,



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





un bé essencial que enguany escasseja. Just després seiem a taula i Pujol-Busquets explica els motius pels quals estan donats a experimentar. “Fem moltes coses i no totes surten a la venda. A vegades creiem que no és el moment, o senzillament hi ha coses que formen part de l’evolució d’un celler i de fer proves”, relata. Amb el tast, vol mostrar que “darrere d’un portafolis hi ha tota una recerca” i que els vins i escumosos que conté el catàleg d’Alta Alella no sempre es tenen clars des de bon principi. Segons ella, experimentar permet atendre “aquesta inquietud d’anar creant, perquè si no el portafolis seria estàtic i no pot ser; has d’estar a l’avantguarda, buscant noves tendències, i això motiva molt tot l’equip”.

El tast inclou una VRIAACC
Una de les referències seleccionades per al tast forma part

del projecte per desenvolupar Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic (VRIAACC), mitjançant el qual s’investiga per obtenir plantes de varietats autòctones que siguin resistent a plagues com l’oïdi i el mildiu, i així reduir els tractaments amb coure i sofre a la vinya. Les VRIAACC prenen de model el treball que ja s’ha fet en uns altres països, on hi ha els denominats Piwi –abreviatura alemanya per a les varietats de raïm resistent als fongs–, que consisteix en una hibridació per encreuament floral entre plantes d’una mateixa espècie fins a aconseguir aquells individus més resistent a les plagues. Aquesta investigació fa onze anys que la fan al celler i els primers vins que en resulten ja treuen el cap, com un escumós ancestral de chardonnay. Pujol-Busquets celebra tastar quelcom que no se sol compartir i fer-ho amb som-

meliers que estan en contacte permanent amb els consumidors de vi. “D’aquest tast, segur que en sortirà alguna idea, i això per a mi també és molt gratificant”, reflexiona.

Els membres del club de vins d’Alta Alella han tingut a la seva disposició una selecció de les referències que participen en el tast. Algunes poden estar disponibles al centre d’enoturisme del celler, però més enllà d’aquí no són fàcilment trobables, mentre que els dolços no existeixen

Pujol-Busquets: “Has d’estar a l’avantguarda, buscant noves tendències, i això motiva molt”

embotellats. Quan els sommeliers degusten els vins, el seu caràcter sorprenent genera debat, fins al punt que davant d’algun han de cavil·lar a fons abans d’emetre algun judici, en especial amb l’escumós de chardonnay, que per a Fortuny és “molt diferent” i que no podria comparar amb res, o el negre de petit syrah. “La fluïdesa del vi per la tanicitat que té em descol·loca”, reconeix la sommelier, mentre que a Vallès li agradaria veure si amb el temps la tanicitat s’arrodonirà. Però no no tothom pensa igual: “Espero que no”, diu Salgado. La sessió s’anima quan es planteja quin pot ser el millor maridatge per al negre de pinot noir: Vallès apunta que hi podria anar bé un formatge cremós, tipus Saint Marcellin,

mentre que Salgado és partidari d’acompanyar el formatge amb vins blancs o escumosos i, en tot cas, aquest pinot no el veu amb un de cremós, sinó amb un de pasta dura.

Un dels dubtes que plenen amb algun dels vins és si al tast es pot deduir que són d’allà on es cultiven, o sigui d’Alella, i de nou hi ha el petit syrah com a protagonista. “Em preocupa una cosa d’aquest vi –admet Salgado–: d’on és?” Pujol-Busquets garanteix que “d’aquí”, però ell no acaba d’estar-ne convençut: “Si dius que és de Califòrnia, també m’ho crec. El veig un vi molt internacional.” En el cas del blanc de roussanne i pansa blanca, a Cordero li recorda el Roine. En tot cas, a mesura que avança la vetllada, els participants confessen els seus vins preferits i, malgrat valorar com estan fets, admeten que algun no els agrada tant. Quan es tracta d’un tast professional com aquest, hi ha a disposició dels tastadors uns recipients per escopir-hi el vi, però Cordero ha fet una excepció amb el dolç de pansa blanca, que li ha agradat –també a Fortuny–: “Reconec que el primer tast me l’he begut.” Al sommelier també l’han sorprès positivament l’ancestral de chardonnay i el dolç de syrah fet amb botritis, mentre que a Vallès li ha agradat molt el blanc de roussanne i pansa blanca, un vi que Cordero reconeix que no és del seu estil. Per la seva banda, Salgado expressa simpatia pel negre de pinot noir. Preferències a banda, el que és segur és que la sessió ha estat una ocasió única que no ha deixat ningú indiferent. ●

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

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



UN LLOC ON LLEGIR, APRENDRE I COMPARTIR

**UNA BIBLIOTECA
A LA TEVA VIDA**

La Diputació de Barcelona i els ajuntaments de la província posem al teu servei 228 biblioteques i 10 bibliobusos per apropar-te la cultura i el coneixement.

Montornès del Vallès referma el vincle amb la vinya i el vi

Entre la Serralada Litoral i el punt on s'uneixen el Mogent i el Congost per formar el Besòs s'hi estén aquest municipi on la vinya sempre hi ha tingut un paper important

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ARXIU MUNICIPAL DE MONTORNÈS DEL VALLÈS

Quan la vista s'alça, inevitablement es fixa en dos dels molts itineraris que hi ha senyalitzats per fer a peu o amb

bicicleta: el Camí de Llicorelles i el Sender de les Vinyes Velles. La toponímia recull inevitablement la petjada vitivinícola d'un municipi que es resisteix a perdre-la. És més, el seu ajuntament la reivindica i ho vol fer més encara d'ara endavant. Precisament per això forma part del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella. De fons, se sent la remor de l'activitat industrial, però la mirada s'entreté en la frondositat del Parc de la Serralada Litoral que demana pluja a crits. Des de la torre del Telègraf, Montornès del Vallès (Vallès Oriental) s'interpreta molt millor. A banda dels set polígons industrials que s'assenten entre els rius Mogent i Congost i que formaran el Besòs en la seva confluència, queda clar que una part important del terme municipal és encara zona boscosa i forestal. Al poble, hi batega el pes poderós de les entitats i la festa major. A l'entorn, la història que reivindiquen, essencialment, tres espais patrimonials: el jaciment romà Mons Observans, el castell medieval de Sant Miquel i la torre de guaita de Can Bosquerons. Hem d'imaginar que fins a la primera meitat del segle XX, la vinya cobria les falces de tots els turons i s'enfilava fins ben amunt a tocar del castell. Les imatges que guarda l'Arxiu



JOSEP LLUÍS PÉREZ REUS

Fins no fa gaire dècades (foto de 1965), les vinyes s'enfilaven fins gairebé el castell de Sant Miquel.

Històric Municipal ho testimonia. Montornès del Vallès és una vila mil·lenària que vol fer visible el passat vitivinícola.

La Gourmet-Teca va obrir al carrer Major de Montornès del Vallès de fer poc més d'un any. La gestiona una parella, Anna Torres i Diego Ortiz, que

"Al poble, hi batega el pes poderós de les entitats i la festa major"

resideix a Barcelona, però que té arrels familiars al municipi. Tenen ganes de revolucionar la gastronomia i donar a conèixer els vins de la DO Alella. És vermuteria, vinoteca i gastrobar. A primera hora fan servei de cafeteria que acompanyem

amb croissants de la Pastisseria Viñalonga, on hem pelegrinat abans, que és un dels negocis familiars imprescindibles del Vallès Oriental. Al migdia, a la Gourmet-Teca serveixen vermut i tapes variades amb formatges i embotits i altres propostes genuïnes. "No hi havia cap establiment com el nostre. Ens dediquem no només a servir vi, vermut i cerveses artesanes, sinó també a culturitzar els clients. Fem tasts i els omplim de seguida", explica Diego Ortiz. Abans d'instal·lar-se al municipi van fer un estudi de mercat i estan orgullosos d'haver aconseguit despertar l'interès en poc temps i malgrat el sotrac de la pandèmia: "Ens venen a veure des de fora de Montornès pel boca-orella. Tenim una clientela molt fidel, però encara hem de ser més ambaixadors a casa." A les prestatgeries

reposa una selecció variada de vins i reconeixen que un dels que més sortida té és el Mirgin Laietà del celler Alta Alella.

Arriben els regidors Jordi Delgado i Mercè Jiménez, responsables de la Regidoria de Promoció Econòmica el primer i de Cultura, Festes i Patrimoni, i Promoció de Ciutat, la segona. Saluden i s'entaulen, disposats a narrar el municipi. "El castell de Sant Miquel serà una de les icones del Parc de la Serralada. Som un municipi inquiet i actiu que es defineix per la seva identitat cultural, arqueològica i festiva", diu Delgado, que és també primer tinent d'alcalde. "De fet, els nostres gegants Pere Anton de Rocacrespa i Bartomeu Sala estan estretament vinculats amb la història del castell. El pla de restauració que estem implementant posarà en relleu la seva importància més enllà de la torre circular. Amb la pandèmia, els montornesencs l'han redescobert", apunta la regidora Jiménez. Ràpidament Jordi Delgado introdueix el vincle del municipi amb la vinya i el vi: "Montornès del Vallès és un dels pobles amb més història i més antiga relacionada amb la producció de vi de la DO Alella, però es va perdre una part important del cultiu a partir dels anys 60 del segle passat, en detriment del creixement industrial. La identitat del municipi no es pot construir sense la industrialització, però és cert que vivim amb el món agrari i tenim un territori endreçat amb zones delimitades i diferenci-



El jaciment romà Mons Observans.

ades entre si.” “Des del consorci, però també des d'organismes locals com la taula del comerç, volem treballar per acompanyar iniciatives com la Gourmet-Teca i fer més visible Can Sala, que és un espai de turisme rural, però que amaga un celler antic restaurat. Considerem prioritari vertebrar una oferta de turisme enogastronòmic, associat al patrimoni cultural, festiu i històric de Montornès”, explica el primer tinent d'alcalde amb convenciment. Al municipi, hi té també la seu l'Escola d'Hostaleria del Vallès Oriental, i des de l'ajuntament pensen explorar vies de col·laboració noves. “Ens va molt bé que Granollers hagi entrat al Consorci de Promoció Enoturística. Cada vegada som més municipis, amb particularitats de vi diferenciades, però està bé que puguem representar bé el batec de la zona nord”, adverteix Delgado. I afegeix: “L'hostaleria s'està empetitint i hem de mostrar que espais com aquest tenen cabuda i, quan es creen, tenen



La torre del Telègraf.

el seu públic. Havíem tingut establiments potents com el Lucerón, que va tancar després de quaranta-quatre anys d'activitat, però ara tenim el repte de seduir el teixit social perquè s'involucri més en la restauració. Veiem com s'han despertat Vallromanes i Ca-

La torre del Telègraf és un vell equipament militar de telegrafia òptica

brils, i pensem que també nosaltres podem despertar-nos.” “A la biblioteca, per on passa molta gent, vam decidir obrir un punt d'informació turística. Tenim una oferta de qualitat, som responsables amb l'entorn i esperem visitants de tot tipus”, resumeix la regidora de Cultura. “El tercer disabte de setembre és la festa major, declarada Bé Cultural d'Interès Nacional (BCIN).

La Cremada de l'Ajuntament, l'espectacle piromusical, el correfoc i la Dama de la Batalla són cites imprescindibles que els montornesencs viuen amb intensitat. “Hi hem invertit molts recursos al llarg de la història, a vertebrar i dotar les entitats i afavorir-ne el desenvolupament”, reflexiona Mercè Jiménez.

“Hi ha el mateix esperit que fa milers d'anys. Montornès és atractiu per dues coses: per ser un lloc de control de les rutes de comunicació, paral·leles al curs fluvial, i pels espais de producció agrícola que, des de la segona meitat del segle XX, són industrials”, explica Ferran Díaz Àguila, tècnic de patrimoni històric. Relata amb exaltació i virtuosisme el patrimoni que cuida i ensenya. La torre del Telègraf, una edificació de guaita, és el primer lloc que suggereix visitar. És un vell equipament militar de telegrafia òptica de la línia que enllaçava Barcelona amb Vic, una de les més importants de

la xarxa catalana. Declarat Bé Cultural d'Interès Local (BCIL), es va inaugurar el 2013 després d'un procés d'excavació, restauració i museïtzació i de cent quaranta anys d'abandonament. És visitable amb reserva prèvia. Els últims metres per accedir-hi s'han de fer a peu. Pedres de llicorella i vegetació abundant omplen els accessos a l'edifici més singular de Can Bosquerons, situat a 222 metres d'altura. L'espai va funcionar com un punt estratègic de les comunicacions de l'exèrcit isabelí durant la Segona Guerra Carlista. Avui, la telegrafia òptica s'ensenya als escolars i als visitants perquè entenguin que els sistemes visuals han estat, des del principi de la humanitat, una de les formes més antigues de comunicació.

El castell de Sant Miquel

No hi posarem els peus en aquesta visita, però tot són referències al castell de Sant Miquel de Montornès del Vallès. Seu de la jurisdicció feudal de molts dels municipis del voltant, es va alçar el segle XI i va ser abandonat al XV. Al principi del XX, la vinya encara escalava turó amunt a la conquesta de la torre de pedra imponent que testimonia el passat medieval. El castell es troba avui en fase d'estudi i de recuperació. Es visita i s'hi pelegrina, a 436 metres d'altura, i s'espera que els treballs arqueològics que s'hi desenvolupen permetin explicar més i millor el valor d'una construcció declarada BCIN que presideix la frondositat del bosc, al Parc de la Serralada Litoral.

“Mons Observans no és el nom original, no en tenim

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT

CABRILS






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



NICOLAU GUANYABENS

Castell de Sant Miquel.

documentació escrita en llatí, però ve a dir que és un punt d'avistament, d'*expectatis*, com va considerar anomenar-ho l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica", diu Díaz Àguila. Al turó petit d'en Roina s'alça l'assentament romà de Can Tacó, un altre lloc estratègic des d'on es podien controlar les vies de comunicació de la plana, entre les quals hi havia l'emblemàtica Via Hercúlia, més tard coneguda com a Via Augusta. Considerada la primera presència romana al Vallès, va funcionar com un lloc clau de la romanització del territori, controlant els espais de producció agrícola i les vies de comunicació. Era la residència de l'autoritat romana política i militar. El 2008 es va declarar BCIN i després de diferents campanyes arqueològiques es va obrir al públic el 2012. Es pot visitar el tercer diumenge de cada mes. "Va tenir una vida útil curta, de poc més de setanta anys entre els segles II i I aC, perquè la romanització va ser un èxit i

de Montornès del Vallès els romans van saltar cap a Mataró i Badalona", explica el tècnic de patrimoni històric. L'assentament és interpretat com un *praesidium*. Edificat de manera itàlica, conserva el traçat de les principals dependències que el formaven. Hi havia tres parts diferenciades, disposades al voltant d'un pati central porticat i flanquejat per dues grans torres orientades cap al naixement del Besòs, amb una gran cisterna per a la recollida de les aigües pluvials, que comunicava amb una segona situada més al sud. Tot el conjunt quedava protegit per un mur perimetral que tancava l'assentament. En destaca la troballa de pintures murals romanes del primer estil pompeïà que decoraven les principals estances, i que avui es conserven al Museu de Montmeló, municipi amb el qual Montornès comparteix la gestió del jaciment perquè se situa en un espai limítrof. "Del vincle amb el vi només hi ha el testimoni de fragments d'am-

fores localitzades a l'interior", diu Ferran Díaz Àguila. Reconeix que una de les virtuts de l'espai patrimonial ha estat la rehabilitació, a càrrec de l'arquitecte Toni Gironès, premiat en uns quants certàmens com el Mies van der Rohe Award 2015. La seva intervenció, en negatiu, "emfatitza el component geològic del turó i redibuixa i fa comprensibles les estructures arqueològiques". Mons Observans ha sumat una aula arqueològica perquè els petits redescobreixin jugant la història romana del municipi. D'aquest mateix temps, Montornès del Vallès conserva també una altra peça singular: una fita termal de la Via Augusta, una *terminus augustalis*, que s'exposa a Can Saurina, al centre del municipi.

Patrimoni històric

Sense cap mena de dubte, el patrimoni històric de Montornès és abundant i fèrtil, permet llegir el passat i comprendre el present. "L'estudiem, el preservem i el difonem", diu l'eslògan d'un dels materials promocionals. El municipi es reivindica entre els seus companys de viatge del Consorci per a la Promoció Enoturística del Territori DO Alella i emfatitzarà el relat del vi, al costat dels recursos històrics i culturals que han positivat en els últims anys. No hauria de quedar gaire per poder prendre copes de vi de la DO Alella no només en un gastrobar com la Gourmet-Teca, que també, sinó en molts altres. Això, abans o després de caminar per les antigues escoles, l'església de Sant Sadurní, el carrer de Francesc Macià (el major del nucli antic), la casa

modernista de Can Comas, el pont de la Mandra, l'edifici de Can Primo –que va ser la primera torre d'estiuig al poble–, la casa dels Telèfons, la fonda d'en Pepó, la fusteria Fàbregas –el seu negoci es basava en la construcció de botes de vi per als cellers de Montornès–, Can Saurina, Ca l'Ollé (centre de la vida social) i el camp de futbol, al voltant del qual els pagesos col·locaven els pallers. La llista d'espais i edificis entre la sagrera i la carretera és llarga i fa venir ganes d'endinsar-se a cada espai amb tot el temps que mereixen. Com també viure en directe la Remençada, un dels espectacles musicals més simbòlics de Montornès, que escenifica l'última batalla de la guerra dels Remences, lliurada al municipi el 4 de gener del 1485. Aquest any no hi haurà representació el primer cap de setmana de juny, com és habitual, però quan torni tothom espera que l'oferta enogastro-nòmica s'hagi revitalitzat per seduir tant els autòctons com els visitants. ●

Imprescindibles de Montornès del Vallès

Festes de Sant Joan

Del 18 al 26 de juny
Més de 45 anys de tradició

Festa Major

Del 16 al 19 de setembre
Dansa de la Batalla
Cremada de l'Ajuntament
Correfoc

Sant Sadurní, diada del patró

29 de novembre



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR
MARIOVIRA.COM

enoturisme
SENSACIONS
bouquet

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

Viu la tradició, experimenta la innovació



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.*



MARFIL

IVORI

MAYLA

Vallmora



LES DONES DEL VI

Francesca Coll

i la història del seu retorn als Orígens

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

"M'hi sento molt a gust a Can Coll, no només perquè és casa i hi he nascut -literalment- i viscut moments molt bonics amb la família, sinó també perquè em permet gaudir d'una pau que em relaxa"



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



Coneixíem la finca de Can Coll a través de la mirada d'en Josep Coll, propietari i cara visible d'aquesta iniciativa de vins de Badalona. Ara, sumant-hi la mirada de la seva germana petita, la Francesca, podem fer-nos una idea més exacta d'aquesta història que fa mirar enrere fins als anys 1930, quan l'avi va comprar la finca de Canyet amb plantació de vinya i hortalisses.

Però la realitat és que totes dues versions de la història són tan exactes que emocionen. La Francesca insisteix en diversos moments de la conversa en el valor de la família, el patrimoni heretat i la responsabilitat de donar continuïtat a un llegat que els ha arribat per l'avi i a continuació dels pares. "Can Coll té marcades tres dates: l'any 1930, en què l'avi compra la finca; l'any 1976, quan el pare va transformar la finca per preparar-la per al multicultiu, i el 2004, quan vam prendre la decisió de fer les noves plantacions." I, tot plegat, insistint una altra vegada en el valor de la sang i en la importància per a ambdós germans de mantenir viu el record i el llegat de les generacions anteriors.

La Francesca és nascuda a la finca l'any 1953 i això li dona una perspectiva del pas dels anys plena de records dels moments viscuts i compartits amb la família. Bé, de fet no només amb els parents, sinó també amb el ple de gent que s'acostava a la masia per comprar-los productes de l'horta o el vi a doll que tenia el pare a les botes del celler. "Sempre he estat envoltada de gent i m'encantava!", recorda emocionada. "Fins i tot ara, des que hem

recuperat nosaltres el treball a les vinyes, obrim les portes del celler a amics i família per compartir dies de verema". Però es lamenta que aquesta relació tan estreta entre veïns, coneguts o gent que s'acostava a buscar producte fresc s'està perdent. "L'aparició de les noves tecnologies, el fet que sortim habitualment a fer la compra en grans superfícies... ha fet que malauradament aquest contacte s'estigui perdent."

Tornant al fil de la història, ens explica que la seva trajectòria professional ha estat vinculada durant vint-i-cinc anys a una empresa dedicada a la fabricació de maquinària per al sector de la indústria química, i dinou més a una empresa de components electrònics. Hi aportava experiència en els departaments administratius i comercials. I, tot l'aprenentatge, ara que s'ha jubilat, el trasllada al dia a dia d'aquest projecte de vins que neixen vora la masia, que es vinifiquen i s'embotellen al celler alellenc d'Alella Vinícola, i que inicien el circuit comercial des de Badalona al món.

"Elaborem només unes sis mil ampolles anuals entre el vi rosat i el blanc", diu. El rosat, per tradició familiar; i el blanc monovarietal de pansa blanca que decideixen sumar a la gamma Orígens en agraïment a la DO Alella, quan l'any 2014 va acceptar incorporar Badalona entre els municipis que podien vinificar sota la seva empara.

Aquestes ampolles, explica, les comercialitzen en bona part en un servei de porta a porta. "Hi ha gent del poble que ens compra per proximitat, alguns forasters que també ens trien, i el cert és que a tots ells els es-

tem molt agraiats." I continua: "També tenim entre els clients les persones que venen a visitar-nos i que s'emocionen amb el projecte i la història dels nostres orígens." "La nostra assignatura pendent està en la restauració, on de moment ens està costant fer-hi entrar producte", apunta.

A la finca, la germana Coll hi té responsabilitat amb la part administrativa i posant al dia la *paperassa*, "que cada cop reclama més temps i és més farragosa". A més, també s'encarrega en part de la logística d'empaquetar i enviar els vins i de les visites.

"Elaborem només unes sis mil ampolles anuals entre el vi rosat i el blanc"

L'entornisme és una cosa més en el negoci i, malgrat que la pandèmia els ha obligat a aturar certes rutines en aquest camp, enguany esperen que tot torni a activar-se aviat. De fet, fins al 2019 Can Coll podia reunir mig miler de persones cada 1 de novembre en una festa anual per presentar-hi el vi novell. "Era un moment molt bonic en què obríem les portes de casa i compartíem l'alegria de la nova anyada amb tothom qui volgués sumar-se a la festa", recorda amb enyorança. De fet, malgrat que comenta que ara per ara se'ls fa difícil fer plans a llarg termini, no descarten poder recuperar la trobada aquest mateix 2022 si la situació ho permet.

La Francesca parla amb la calma que sembla que ab-

sorbeixi de l'entorn. És un matí de finals d'hivern, però el dia acompanya i a l'aire lliure s'està bé. I s'hi sent el cant d'alguns ocells, que volen molt a prop d'on ens hem assegut a conversar.

Comenta precisament que és feliç en un entorn així, que li encanta el contacte amb la natura i que se sent afortunada de tenir-ho ara en el seu dia a dia: "M'hi sento molt a gust, aquí, no només perquè és casa i hi he nascut –literalment– i viscut moments molt bonics amb la família, sinó també perquè em permet gaudir d'una pau que em relaxa." De fet, afegeix: "Durant aquells anys, sempre que podia m'escapava i venia a passejar per la finca, o a treballar-hi si tocava espampolar o fer la verema." "He nascut enmig de la natura i sempre ha estat per mi com una teràpia, m'agrada i em relaxa estar en contacte amb l'entorn, trepitjar la terra."

I encara hi suma més motius: "Tinc molt bons records d'infantesa, aquí hi hem viscut moments molt especials." "Tenim molt bons records de l'avi, de com cuidava les vinyes, i del pare i la mare, com s'havien abocat a fer funcionar el negoci del vi i els productes de l'horta. Molta gent ens pregunta per què hem posat Orígens als nostres vins, i quan els expliquem la història queden emocionats. Però és tan cert com que, si mirem enrere, la realitat és que hem nascut sota els ceps i continuen sent el nostre patrimoni més preuat", conclou Francesca Coll. ●

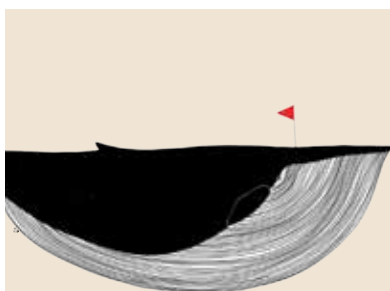
Aquesta secció compta amb el suport de:



CATALUNYA
terra de vi



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

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

VINATERIES / ENOTEQUES



Passatge Horts de la Santa Creu, 14 · Cabrils
T. 937 308 226 · M. 673 542 712
labodeguetaverneria@gmail.com

RESTAURANTS



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



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



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



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



Passeig Massarosa 74 · Teià
93 540 75 46 · maspadellas.com



VINATERIA I TAVERNA

Riera Coma Fosca, 28-30 / Telèfon 93 540 03 41
Riera Principal, 20 / 93 404 69 46
www.varietalis.com



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



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



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



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



VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

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



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

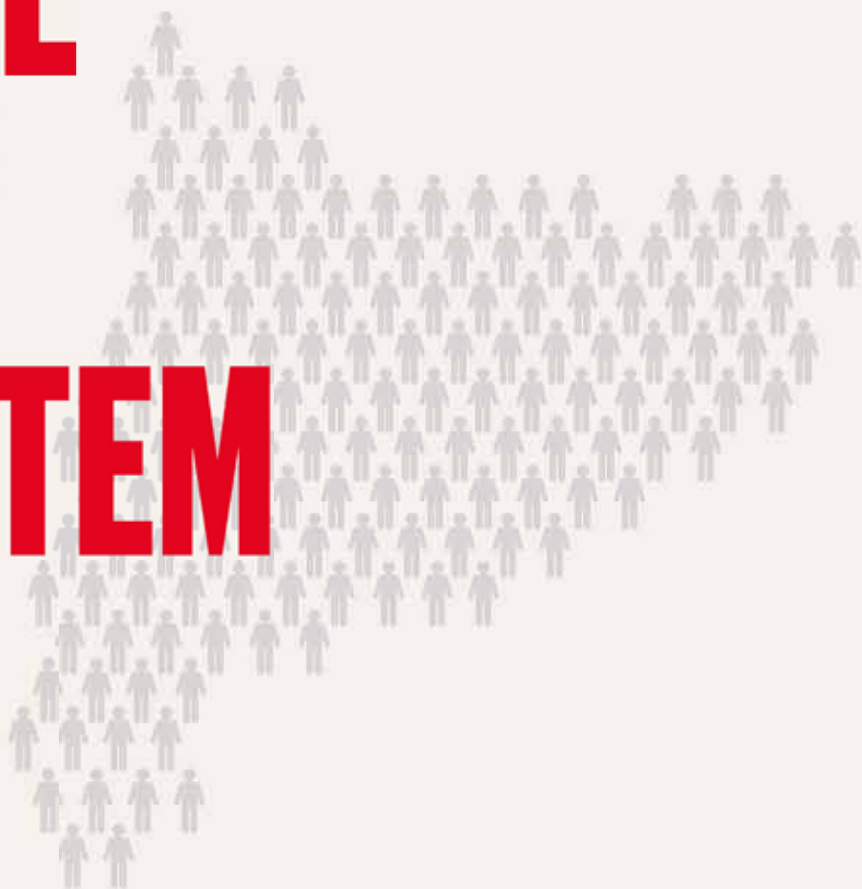


VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



T'ESTIMES EL TERRITORI? ET NECESSITEM



FES-TE BOMBER BOMBERA VOLUNTARI



CONVOCATÒRIA D'ACCÉS AL COS DE BOMBERS VOLUNTARIS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA. 300 NOVES PLACES. INSCRIPCIONS DEL 22/3 AL 20/4.

interior.gencat.cat/festebomberavoluntaria



Amb una superfície d'una mica més de quatre hectàrees, la vinya de Can Xec és una de les més grans del territori Denominació d'Origen Alella. Al fons s'aprecia el camp de golf de Vallromanes i l'inici del coll de Fontdecera, que porta cap a Alella.

VINYA DE CAN XEC

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

La vinya de Can Xec no és la vinya típica de la DO Alella. I encara menys, la vinya típica de Montornès del Vallès. Aquest municipi disposa d'unes quantes vinyes velles que s'enfilen a la falda de la muntanya i que són testimoni d'un passat en què la viticultura era una de les activitats econòmiques més importants a la zona. Efectivament, no és una vinya típica, però es tracta, sens dubte, d'una vinya singular: per ser una de les més grans de la DO Alella, per ser gairebé plana i per restar "amagada" al

gran públic, malgrat les seves dimensions i malgrat trobar-se ben a prop de vies de comunicació importants.

Amb una mica més de quatre hectàrees de pansa blanca, la vinya de Can Xec es troba a un extrem de Montornès, prou a prop de Vilanova del Vallès i del camp de golf de Vallromanes, a poca distància de la rotonda de Vilanova que fa de cruïlla de les carreteres BP 5002 (del Masnou a Granollers) i BP 5001 (de la Roca a Santa Coloma).

El sòl és de sauló amb un contingut

moderat d'argila i es troba envoltada de bosc, camps de conreu (no hi ha cap altra vinya a prop) i algunes cases aïllades. Algun ametller proper permet donar un toc bonic a les fotos fetes cap al final de l'hivern.

La gran extensió que té aquesta vinya permet fer la verema a màquina, si bé la part més alta (la més propera al camp de golf) es cull a mà i d'aquest raïm se'n fa un dels vins de vinya del nou projecte Can Matons: el que es diu, precisament, Vinya de Can Xec.



1



2

Nom: VINYA DE CAN XEC
Municipi: Montornès del Vallès
Superfície: 4,3 ha
Any de plantació: 1999
Nombre aproximat de ceps: 15.600
Varietats: pansa blanca
Viticultor: Jordi Safont
Celler: Can Matons
Vi per al qual s'utilitza el raïm: Can Matons Vinya de Can Xec, Can Matons, Raventós d'Alella Pansa Blanca

3



4



1 i 4. Al final de l'hivern, la cobertura vegetal verda esquitxada de floretes blanques guarneixen una vinya que descansa.

2. Els ceps, acabats de podar, esperen l'arribada de la primavera per començar a brotar.

3. Un ametller proper anuncia amb la seva florida que l'hivern està arribant al seu final i que els pàmpons verds aviat començaran a créixer amb força.

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA



WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

Compra **CAN MATONS** directe del celler a 15bodegas.com



BODEGAS