

Papers de vi

Núm. 76 · Juny 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Visitem El Drac, de Calella

Relat de Sílvia Culell de l'àpat al restaurant de Murilo Rodrigues i Raül Balam Rusalleda, amb el maridatge de Meritxell Falgueras

Tastem tots els vins rosats de la DO Alella

Víctor Quintillà, xef del Lluerna, pregoner del Tast Tiana 2022

La DO Alella, ben present a la Barcelona Wine Week

Gràcies a tots aquells
que heu fet possible que
la tornada a la normalitat
del Maridatge dels Sentits
hagi estat un èxit!

5è Maridatge dels Sentits

Perfum, flors i enogastronomia



Ajuntament
de Teià



Diputació
Barcelona



Beauty
Cluster

AINEA
perfums

maridatge
dels **sentits** 
Teià 2022



Generalitat
de Catalunya



Venda de
proximitat



Enoturisme
DO Alella



costa de barcelona
maresme
Consorci de Promoció Turística
costa del maresme



Talent
Creatiu
i Empresa

CA L'ANTIGA
TRIPAD'S CASE - ART MEETING
POINT - RENCONTRES D'ART
KUNSTRETTEN - INCONTR
PAPÉ - ENCUENTROS DE ART

SUPERA LES TEVES EXPECTATIVES

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





Enotast

Tasta la Terra de la Pansa Blanca
i viu la Ruta del Vi DO Alella



2 juny *Tiana*

3 juny *Sant Fost de Campsentelles*

5 juny *Vilassar de Dalt*

9 juliol *Argentona*

7 juliol i 21 juliol *Llinars del Vallès*

PREU
8€



Mercats amb DO Alella



**Tapes elaborades especialment per les parades dels mercats
municipals maridades amb els vins de la DO Alella**

11 juny Alella 17 juny Montgat 9 juliol Premià de Dalt

**Consulta altres dates a la web
www.enoturismedoalella.com**



Murilo Rodrigues,
Sílvia Culell i Meritxell
Falgueras al restaurant
El Drac, de Calella.
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 11 REPORTATGE. **Visita a El Drac de Raül Balam i Murilo Rodrigues**
- 16 ACTUALITAT. **Isaac Salvatierra ens explica com serà el Tast Tiana 2022**
- 21 ACTUALITAT. **Tiana, capital del país de la melmelada**
- 22 ACTUALITAT. **Barcelona Wine Week**
- 24 VINOGRAFIA. **Oriol Artigas Viticultors. La Perla 2019**
- 28 ACTUALITAT. **Teià vol convertir-se en el primer poble amb un mapa olfatiu**
- 33 EL TAST. **És l'hora de redescobrir els rosats**
- 39 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Fem un tast de Tiana amb tres parades**
- 44 PERSONATGE DO ALELLA. **Marta Clot. Quan les converses sobre vi català es poden tenir en bona companyia i a través de les xarxes socials**

Avís: Com ja us deueu haver adonat, el paper d'aquesta edició de la revista Alella és diferent de l'habitual. Això és degut a les dificultats que travessa la indústria paperera i és completament aliè a la nostra voluntat.

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: **Jordi Bes, Sílvia Culell, Meritxell Falgueras, Aleix Garcia, Samuel Garcia, Cristina Gaggioli, Salvador Oliveras, Xènia Ortiz, Marta Ribas, Murilo Rodrigues, Ramon Roset, Eii Solsona, Ruth Troyano, Eva Vicens i Mar Vilaplana**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

Alta Alella posa en marxa el Club de Vins Família Pujol-Busquets

Alta Alella ha posat en marxa un espai dedicat als entusiastes dels seus vins. Els membres del club poden accedir a esdeveniments especials, tasts verticals, productes d'anyades antigues de la seva "viblioteca", vins experimentals i vendes anticipades.

Formació en enoturisme per a guies turístics

El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme va organitzar al març una formació per a guies turístics habilitats per la Generalitat de Catalunya i membres de l'Associació de Guies de Catalunya (Aguicat) enfocada a l'enoturisme, amb una visita de coneixement a la Denominació d'Origen Alella. Hi van participar 26 guies turístics que van poder conèixer el Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora, a Teià, i el celler Bouquet d'Alella.

Celebren una taula rodona sobre cultura i gastronomia a Alella

El Centre Cultural Can Lleonart d'Alella va acollir el 7 d'abril la tertúlia "Què passa al voltant de la taula?", un debat sobre gastronomia i el paper que té en la nostra cultura. Hi van participar Jordi Tresserras, especialista en turisme gastronòmic i consultor de la UNESCO; Maria Salvans, cuinera al restaurant El Niu d'Alella, que va arribar a tenir una estrella Michelin, i Núria Orra, cap de sala i sommelier del restaurant TresMacarrons del Masnou, amb una estrella Michelin.

Tornen les Biblioteques amb DO

La iniciativa Biblioteques amb DO, que té per objectiu portar la cultura del vi a les biblioteques públiques de Catalunya, celebra aquest 2022 la desena edició. Dedicada cada mes a una DO catalana i el mes de març ha estat el torn de la DO Alella. Hi han participat tretze biblioteques del territori DO Alella (Alella, Badalona, Cabrera, Cabriels, el Masnou, Granollers, Martorelles, Premià de Dalt, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt), que han organitzat activitats com hores del conte, presentacions de llibres, tertúlies, clubs de lectura, tasts de vins, xerrades i tallers de manualitats, entre moltes més.

Enotasts arreu de la DO Alella

Un municipi, un tast de la terra de la pansa blanca i tapes de cuina local. Sota aquesta premissa s'organitzen els enotasts del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella: una proposta per recórrer la Ruta del Vi DO Alella a través del tast dels seus vins i amb platets de cuina de temporada i de proximitat, i amb un professional que dona a conèixer els vins i el seu lligam amb el nostre territori. Des de finals de març hi ha hagut enotasts a Martorelles amb vins de Can Roda; a la Roca del Vallès amb Raventós d'Alella; a Montgat amb vins d'Alta Alella; a Órrius amb Quim Batlle i Bouquet d'Alella; a Alella amb vins d'Alella Vinícola; a Granollers amb vins d'Alta Alella i Can Roda; al Masnou amb vins d'Albert Federico i Alta Alella; i a Teià es van poder descobrir els vins del nou projecte Can Matons.

L'Era (Arenys de Munt) i el Tresmacarrons (Masnou), premiats als premis Cartaví

Els dos restaurants del Maresme formen part dels deu amb la millor carta de vins catalans de les comarques de Barcelona i van ser finalistes dels premis Cartaví. Cartaví té per objectiu distingir els restaurants catalans que realitzen diàriament una important defensa i promoció dels vins emparats en alguna de les onze denominacions d'origen catalanes.

Ioga entre vinyes

Amb l'arribada de la primavera, Bouquet d'Alella ha incorporat una nova activitat a les seves propostes d'enoturisme: una sessió de movico ioga entre vinyes amb la iogui Erika. L'objectiu de l'activitat, que va tenir lloc el 9 d'abril i el 7 de maig, és connectar amb la natura i despertar els sentits entre vinyes per recarregar-se d'energia després d'un hivern de recolliment. Les sessions van incloure assanes, meditació i una copa de vi.

Alta Alella obté el segell Elaborador Integral de la DO Cava



Alta Alella ha rebut el nou segell d'Elaborador Integral que atorga el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Cava a aquells productors que elaboren els vins al 100% a la seva propietat -premsatge i vinificació-, la qual cosa implica una garantia de traçabilitat del producte. La mesura se suma als canvis recents de zonificació i segmentació de la DO, amb l'objectiu de promoure el prestigi del cava.

Cellers i viticultors de la DO es donen a conèixer

Cabrils va acollir el 25 d'abril una nova jornada de *getting contact* entre productors (cellers i viticultors) de la DO Alella i professionals de la restauració i la botiga especialitzada. Una trobada organitzada entre el Consorci d'Enoturisme de la DO Alella i el Consorci de Turisme del Maresme amb l'objectiu de fomentar la relació entre professionals i facilitar la presència de vins de la DO Alella a les vinateries i restaurants. Responsables d'una trentena d'establiments van passar per la Fàbrica (Cabrils), on van tenir l'ocasió de tastar desenes de vins i intercanviar opinions i contactes amb Alta Alella, Quim Batlle, Bouquet d'Alella, Testuan, Masia Coll de Canyet, Can Roda i Albert Federico.



Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180



Quim Batlle, entrevistat a 'Amb V de vi' de Ràdio Molins de Rei

La sommelier Elena Sellés va entrevistar Quim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella i propietari del celler que porta el seu nom, al magazín setmanal que presenta a Ràdio Molins de Rei, *Amb V de vi*. Aquest programa habitualment compta amb una entrevista, la recomanació d'un vi i informació diversa sobre el sector. L'any passat també van passar pel programa Mireia Pujol-Busquets (Alta Alella) i Òscar Pallarès (*Papers de vi*).

Al Maresme és Temps de Maduixes

Fins al 29 de maig se celebren en dinou dels trenta municipis de la comarca les jornades gastronòmiques Temps de Maduixes al Maresme. Els establiments participants (restaurants, pastisseries i establiments d'elaboració de productes agroalimentaris) hi presenten una variada oferta gastronòmica amb la maduixa com a protagonista.



Cabrils, vila del llibre

La Xarxa de Viles del Llibre ha iniciat el seu recorregut pel Maresme amb un festival reivindicatiu a Cabrils el 13, 14 i 15 de maig. Sota el comissariat de Francesc Ponsa Herrera, han passat per Cabrils escriptors com Sílvia Soler Guasch, Jenn Díaz Ruiz, Coia Valls Loras i Lola Casas Peña. Una de les activitats ha estat un maridatge de poesia amb el vi Testuan.



Bouquet d'Alella presenta novetat

Curiosament, Bouquet d'Alella era l'únic celler de la DO Alella que encara no tenia al seu catàleg un vi elaborat exclusivament amb pansa blanca. Ja és al mercat el Bouquet d'Alella Pansa Blanca 2021. Se n'han fet 2.100 ampolles i, segons els responsables del celler, l'objectiu és "respectar al màxim la tipicitat de la pansa blanca": "Volem embotellar la màxima expressió del nostre territori." Es tracta d'un vi ecològic de mínima intervenció elaborat amb raïm de vinyes de quaranta anys situades a la vall de Rials i que s'ha fermentat amb llevats propis de la vinya. Segons que expliquen a Bouquet d'Alella, és el primer "d'una nova gamma de vins amb la qual fer zoom al territori i entendre millor cada vinya singular".



Renny i Leon Remakers, durant la presentació.

CEDIDA

Can Reon (Tiana): un hotel i un restaurant envoltats de vinya

El 13 de maig va tenir lloc la presentació en societat de Can Reon, el nou nom que rep la finca de Can Fàbregas (Tiana) i el projecte de Renny i Leon Remakers, una parella de neerlandesos establerts al poble. Can Fàbregas tenia vinyes de pansa blanca, garnatxa blanca i sumoll que feia més de set anys que eren abandonades. Els Remakers van encarregar a Quim Batlle la recuperació d'aquestes vinyes, a més de la plantació de 4.500 nous ceps. D'aquí a alguns anys, tota aquesta vinya produirà unes 50.000 ampolles que elaborarà també Quim Batlle. Una vinya que serà el complement perfecte a l'hotel que acollirà la masia i al restaurant (mig soterrat i integrat en el paisatge) que la parella pretén obrir al final del 2024.

La presentació del projecte va comptar amb l'assistència d'unes tres-cents persones que van poder conèixer els diversos espais de Can Reon i gaudir dels concerts de músics de primer nivell (Marco Mezquida i Colin Benders) i d'un sopar que va fusionar les cuines catalana i neerlandesa de la mà de Niels van Zijl, un jove cuiner dels Països Baixos que gaudeix d'una magnífica reputació.

La DO Alella, present a Fenavin

Els dies 10, 11 i 12 de maig, el recinte firal de Ciudad Real (Castella-La Manxa) va acollir Fenavin, la principal fira dedicada als vins que s'elaboren a l'estat. Per primera vegada, la DO Alella va ser-hi present amb un estand propi amb taulells dels cellers Can Roda, Bouquet d'Alella i Quim Batlle. També van ser presents a la fira Alta Alella i Roura (en un estand de l'Associació d'Elaboradors de Cava) i Alella Vinícola (compartint espai amb un altre elaborador).

Enllestida la fira, el president de la DO Alella, Quim Batlle, es mostrava satisfet: "Ha estat una bona fira, sens dubte. Els cellers han fet contactes amb possibles clients i fins i tot han tancat vendes durant aquests dies. Però considero que l'èxit més important està en el fet que hi hem estat presents com a DO i això ens ha permès donar-nos a conèixer i continuar la nostra estratègia comunicativa i d'unitat. Junts som més forts i podem fer més feina", assegurava.



ò.p.

Sant Jordi a Alta Alella

Alta Alella va sumar-se a la celebració, el 24 d'abril, de la segona edició del Sant Jordi als cellers, impulsat per l'Associació d'Elaboradors de Cava (AECAVA). El celler alellenc va acollir la presentació del llibre *Satisfiers*, de Pat Vila i Montse Barderi, que dona veu a set dones de cultura perquè expliquin com viuen la sexualitat. La presentació va anar acompanyada d'un aperitiu entre vinyes amb Diddi DJ en què no va faltar una copa de vi.



CEDIDA

El celler Jordana, a Barcelona

El passat 23 de maig va tenir lloc la inauguració del Jordana Wine & Food Club al barri de Sant Antoni de Barcelona. El nou espai vinícola i gastronòmic es troba al carrer Floridablanca 88, al barri de Sant Antoni. El local compta amb 88 metres quadrats de superfície i una capacitat per a 32 comensals a l'interior i vuit més a la terrassa. Segons Manel Pujol, gerent de l'establiment, "la idea era portar a Barcelona l'oferta de vins i gastronomia que funciona amb èxit a Alella. Expliquem amb orgull el nostre origen i donarem molt de protagonisme al vi DO Alella, que és el nostre, però també pensem que ha de ser el vi de Barcelona".



Testuan presenta el seu vi més nou i radical

Es diu 100% Radikal i és la darrera novetat de Testuan. Quim Colomer, un dels responsables, ens l'explica: "És un monovarietal de pansa blanca fruit de la selecció de les botes de cinc anys on vinifiquem la pansa blanca abans de fer el cupatge del 3 de Testuan. Quan vam definir el cupatge final del 3 de Testuan 2019 vam descartar dues botes que van quedar apartades durant gairebé dos anys i s'hi va generar vel flor." Passat aquest temps, va resultar que la suma de les criances oxidatives i biològica havien donat lloc a un nou vi que van decidir embotellar l'agost de l'any passat per llançar-lo ara a la venda. N'hi ha només 500 ampolles.

La carta del restaurant Duran (Alella) té només vi DO Alella

Can Duran acaba de fer pública la seva aposta decidida pels vins del territori i ha presentat una nova carta on tots els productes tenen DO Alella. "Feia temps que ho volíem fer -explica la seva responsable, Sílvia Gibernau- i ha arribat el moment. Tenim uns vins de gran qualitat i volem apostar-hi. Ens creiem el discurs i l'aposta pel producte local i estem encantats de tenir una carta amb vint-i-cinc referències del territori. Vins de vuit productors: Can Roda, Alta Alella, Can Matons, Testuan, Bouquet d'Alella, Quim Batlle, Alella Vinícola i Albert Federico." Confiam que aquesta decisió valenta serveixi d'inspiració per a altres establiments de la terra de la pansa blanca!

Alta Alella exposa a ProWein

Entre el 19 i el 21 de maig va tenir lloc a Düsseldorf (Alemanya) la fira ProWein, considerada la fira vinícola més important del món. Alta Alella va ser-hi present amb un espai propi a l'estand de Vinaturel, una distribuïdora alemanya. Mireia Pujol-Busquets va explicar el pas per la fira a *Papers de vi*: "Si bé la majoria de vins catalans eren tots junts al mateix pavelló, nosaltres estàvem envoltats d'empreses alemanyes. La fira ha estat útil per retrobar-nos amb els diferents distribuïdors internacionals, tot i que a molts d'ells ja els havíem vist a Millésime Bio, la Barcelona Wine Week i Fenavin, però sobretot ens ha permès treballar el mercat alemany. Aquest distribuïdor treballa a tot el país i hi havia els venedors de cada zona, que van portar els seus clients. Estem molt contents perquè ha estat una fira molt profitosa."

Medalla d'or per a la garnatxa de Quim Batlle al concurs Grenaches du Monde

El 5 i 6 de maig, la ciutat navarresa d'Olite va acollir les jornades de tast i avaluació d'una nova edició del concurs internacional Grenaches du Monde, que premia els millors vins elaborats amb les diverses variants de garnatxa de tot el món. El jurat era format per una vuitantena de tastadors procedents de dotze països. Uns dies més tard es van saber els resultats de les avaluacions i un DO Alella havia estat distingit amb una medalla d'or. Es tracta del Foranell Garnatxa 2017, de Quim Batlle.




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



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



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



Meritxell Falgueras va voler començar l'àpat amb una copa de vi ranci a mode d'aperitiu. Per fer-ho, es va decidir pel 1981, d'Alta Alella.

Visita a El Drac de Raül Balam i Murilo Rodrigues

Quan l'absència compta o de quan les princeses modernes es mengen el Drac

Visitem el Drac de Calella, el restaurant de Raül Balam i Murilo Rodrigues, per conèixer la cuina dels dos xefs que reobriran el de Carme Ruscalleda: el Sant Pau. Com sempre, ho fem amb vins d'Alella, aquesta vegada escollits per la sommelier i comunicadora Meritxell Falgueras, la dona de confiança del xef, que no hi és perquè no tasta alcohol.

Ja fa alguns anys que Raül Balam va decidir allunyar-se del món de l'alcohol i és per això que el reportatge el fem sense ell. Però és impossible no parlar-ne. Tant la carta, pensada conjuntament entre els dos socis, com la conversa deriva en diferents moments cap a la seva persona, sempre molt present al restaurant. Per tant, ens permetem la llicència de pensar que hi ha estat sense ser-hi físicament. De fet, ens rep Murilo Rodrigues, el cuiner que des de l'inici ha estat al capdavant dels fogons del Drac mentre el Raül s'ocupa de la cuina del Moments, lloc d'on prové Murilo: "Després de pocs mesos de coincidir al Sant Pau amb el Raül, vaig anar al Moments, lloc on realment el vaig conèixer, pels volts del 2015." I, des de llavors, més que un soci el considera "un germà".

És temptador també començar aquest reportatge dient que hem quedat al restaurant el Drac de Calella amb la princesa del món del vi català... Gran error! Ja fa anys que en el món de Meritxell Falgueras les princeses no existeixen. Podríem dir que els dracs han contribuït a empoderar-la i que, de mica en mica, en un àmbit -el del vi- tradicionalment reservat als homes, dones com ella no hi treuen només el nas, sinó que ajuden que sigui cada vegada més divers. El que hi ha aportat Falgueras és, sobretot, una comunicació directa, fresca, divertida i -per què no?- plena de glamur i tendència. Ella és també una altra 'germana' de Raül Balam i la persona de confiança pel que fa a l'assessorament en vins dels dos socis que encapçalen els fogons del restaurant de Calella de la Costa.

Arriba amb tren i entra directa a la cuina. Ahir tenia un acte i ha anat a dormir tard, a les quatre de la nit, just l'hora en què es lleva els dies feiners. Està cansada i se li nota, però això no evita que es posi de seguida en context. Saluda el Murilo, demana per la seva dona, pel Raül que fa un moment que ha marxat i, mentrestant, li arregla la cinta del davantal. Per venir a la cita, ha triat el vestuari pensant en el que faria i s'ha maquillat i

pentinat per atendre'ns. "Significa això ser superficial?", s'afanya a preguntar-nos. Alguns la qualifiquen d'això, la critiquen, però ella respon amb un rotund: "Per mi això és part de la intel·ligència femenina i la comunicació." I amb aquesta declaració d'intencions encetem la primera ampolla, que

Murilo Rodrigues: "Ens portem molt bé, conec molt bé la cuina del Raül, i això permet treballar de manera molt consensuada"

ha demanat la Meritxell, l'Alta Alella 1981 Ismael Manaut. "De la mateixa manera que Ferran Adrià i Martín Berasategui van posar de moda les mançanilles abans de menjar, per què



El 1981 Ismael Manaut va ser la copa que va obrir l'àpat.

no un ranci, que és una cosa molt nostra?", comenta mentre el tasta. L'Òscar n'explica les característiques: no està fet amb soleres com seria el cas dels xerès, és una bota oblidada que la bona acidesa ha fet aguantar, una mostra més del bon envelliment de la pansa blanca amb el pas del temps. "És realment una passada, m'entusiasmen aquestes notes de ranci que poden recordar els *palos cortados*." I s'emociona encara més quan s'adona que l'ampolla és del seu any de naixement, el 1981. "Aquesta sensació m'obliga a parlar de l'Anselm Selosse de Jacques Selosse, ell va ser el que va donar a conèixer i va enaltir la criança oxidativa amb els seus xampanyns a escala internacional. Ara ens hi hem anat acostumant, i trobar-ho en aquests vins tan frescos i salins és impressionant. Al meu pare li han agradat sempre, però qui ho està posant realment de moda és Marc Ribas, que en moltes de les receptes que presenta incorpora el ranci." I ho sap de bona font perquè, a banda de ser col·laboradora del Marc al programa *Pop up xef* i ser-ne assessora en les cartes dels seus restaurants, assegura que al Celler de Gelida n'han pujat les vendes.

Però més que parlar de vendes hem vingut a parlar de gastronomia i maridatges. El Murilo ja ho té tot preparat, només cal seure a taula al menjador de l'Hotel Sant Jordi, una sala que avui està buida per atendre'ns.



1. Ceviche de sípia amb llet de tigre, amb Marfil Clàssic.



Parelles ben avingudes tot i el contrast

El Drac funciona a quatre mans, i dues són les del brasiler Murilo Rodrigues. Ell és qui en coordina la cuina. Cada tres mesos canvien el menú. Murilo fa les seves propostes al Raül i el Raül a ell. Produeixen els plats, fan proves i els tasten per fer canvis i millores. D'això, ja en fa tres anys, però ja en fa nou que va començar aquesta col·laboració entre els dos xefs. "Són com un matrimoni", s'afanya a dir la Meritxell abans que el Murilo afegeixi: "Estem junts *pa lo bueno y pa lo malo*." Però, més enllà de la broma, assegura: "Ens portem molt bé, conec molt bé la cuina del Raül, sé què li agrada i això permet treballar de manera molt consensuada", explica en un català quasi perfecte. "Per mi era un somni treballar amb la Carme. És una cuina dura, complicada d'entendre, però és tot un plaer haver-ne pogut formar part", afegeix el xef que anteriorment havia experimentat al costat de Carles Abellán.

Mentre conversem arriba el primer dels plats, un *ceviche* amb llet de tigre fet amb pinya



2



3



4



5



6

2. Dim sum de carbassa i mole verd, amb el Badiu.

3. Vieires sobre coca de pasta wanton amb salsa juvert i bombó de formatge, amb la Farruca.

4. Pèsols, foie i menta, amb Can Matons Vinya del Músic.

5. Rap, julivertada i anko, amb Mirgin Opus

6. Filet de vedella amb pera i poma, amb Testuan Xirà.



i gíngebre. El clàssic corball o peix blanc utilitzat per fer aquest plat típic de llocs com el Perú ha estat substituït per la sípia en forma de *tagliatelle*. Per acompanyar-lo entra en escena un Alella de tota la vida, el Marfil Clàssic, amb un lleuger toc dolç. “Hem buscat un maridatge de contrast i, tot i que a mi no m’entusiasma trobar dolçor als vins, en aquest cas ens permet fer un maridatge de contrast i m’encanta! Soc a Tailàndia”, diu entusiasmada la sommelier.

El segon dels vins que acompanyarà un *dim sum* de carbassa i mole verd és el Badiu de l’amic i sommelier Xavi Nolla. Un nom que serveix a la Meritxell per parlar de la relació entre companys de professió. “És curiós veure que diferents poden ser els perfils dels sommeliers. El Xavi fa formació i ara també elabora vins, el David Seijas que venia del més pur treball de sommelier també es dedica a fer vins i en canvi el Centelles ha optat més pel periodisme i ara mateix ha escrit més llibres que jo”, diu orgullosa dels seus amics. Tot això mentre degus-

ta el vi: “En aquest cas és un vi molt de textura i trobo que juga molt bé amb les textures del plat, la pipa de carbassa, la cremositat del mole.” Tot això, sense oblidar-se de parlar del que més l’entusiasma: “L’*story telling* que hi ha darrere el Badiu i la resta de vins del Xavi és fantàstic.” I, de moment, ja apareix una primera línia de continuïtat en els vins tastats: la salinitat. “Això és Alella, i de moment en tots es compleix aquesta tipicitat.”

Innovació amb tradició, la intensitat de viure la cuina

La salsa juvert apareix esmentada per primera vegada al *Llibre de Sent Soví* del 1324, considerat el primer llibre de receptes català. És a través seu que es pot conèixer com vivien i menjaven els nostres avantpassats medievals. El principal ingredient és el julivert –podríem definir-la com un pesto a la catalana– i en la recepta original acompanyava un cabrit. Al Drac també beuen d’aquesta cultura i tradició, tal com veiem al plat que ens serveixen, en aquest cas unes vieires sobre una

coca de pasta wanton amb la salsa juvert i un bombó de formatge. És justament aquest plat i la tradició de la cuina catalana el que ens porta a parlar d’alguns dels xefs del país que més juguen a la cuina: Dabiz Muñoz, Jordi Cruz... i de les influències de Murilo, com la que va suposar el seu pas pel restaurant Neichel (ara ja tancat) de Barcelona. A Murilo li agrada parlar dels seus plats, però també s’interessa per saber i entendre millor la història de la DO Alella: “Cent setanta vins en 220 hectàrees, heu dit... Ho trobo espectacular.” Falgueras, també interessada, aprofita l’afirmació per demanar a l’Òscar i al Ramon que expliquin la història de *Papers de vi*, cosa que ens ajuda a recordar per què som aquí: el vi! El convidat alellenc és justament fruit del canvi, d’una nova visió de fer les coses, com aquest canvi d’aplicació de la salsa juvert: ens referim al vi blanc de Mario Rovira la Farruca, un vi de macabeu que macera amb la pell i es cria en antigues botes de mançanilla durant nou mesos. Ni el Murilo ni la Meritxell no coneixien el

vi: “L’he descobert gràcies a aquest reportatge i la veritat és que em sembla sorprenent, és claríssimament un maridatge d’intensitat, m’agrada el vi, m’agrada la salsa i la interacció.” El Murilo hi està d’acord: “És un vi sorprenent i al plat hi queda molt bé.” Un exemple més que, sovint, la tradició i la modernitat poden anar ple-gats.

Fem un Alella ‘posh’: car però de qualitat

És primavera i, si som al Maresme, en un dels plats no pot faltar el pèsol llàgrima. “El fem a dues coccions –explica el Murilo–: primer al vapor i després a la planxa. L’acabem amb aire de menta i, evidentment, parlem d’un pèsol de casa, del Maresme.” I sense deixar els canvis i proposar coses diferents a partir de la tradició, comenta que han canviat el greix de porc amb què habitualment s’acompanyen els pèsols pel foie. “És tot molt *posh*”, s’afanya a apuntar la Meritxell. “El pèsol, que és el caviar verd; l’escuma de menta, el foie... Podria semblar un plat molt elitista, però en canvi és tot producte



7



8

7. Amanida Caprese, amb Ancestral Mataró de Bouquet d'Alella.
8. Cremós de iogurt amb xocolata blanca i te matxa, amb Iaia Rosa.



de casa i l'acompanyem amb un vi d'un preu també elevat." Es refereix a un dels vins nous de la DO, el Can Matons Vinya del Músic, que se situa en una franja que supera els 30 euros. "No us enganyaré -afegeix la sommelier-, soc botiguera i els vins d'aquest preu costen de vendre al públic en general, encara que la qualitat i el nombre d'ampolles elaborades el justifiquin." Però, més enllà de la consideració sobre el posicionament de venda, afegeix: "No podem negar que el vi és molt bo, mineral i exquisit, som davant un maridatge d'elegància, tant pel plat com pel vi."

I si un producte hauria de donar sensació *posh* és el cava... i el que ens toca ara per acompanyar el plat de peix següent, concretament el rap, és el Mirgin Opus d'Alta Alella, una aposta per la qualitat presentat en una ampolla característica del celler i molt glamurosa. La Meritxell torna a oferir la seva cara més botiguera: "Al Celler de Gelida és un dels grans regals, no només per la preciositat de l'ampolla en si, sinó també perquè el producte és boníssim. Ho té tot: marca, imatge, gust..." Tot això, afegit a la qualificació de l'ampolla com a Paratge Qualificat: "Estic molt contenta que Cava hagi apostat per aquesta qualificació i encara més que n'hi hagi a Alella, no només per qualitat, sinó també per l'esforç i la dedicació que posen cellers com Alta Alella en la promoció i el nivell que estan adquirint en enoturisme, una gran i molt bona feina." Acompanyem aquesta enaltida ampolla amb un rap fregit i emboticat amb papada ibèrica, amb

una salsa de julivert feta amb el brou dels ossos i el cap del mateix rap. La recepta també porta una gelatina d'azukis per aportar-hi una mica de dolçor i foie de fetge de rap. "Tots els plats tenen molta estètica -apunta la Meritxell-, això és molt Ruscaldeda, estètica acompanyada de bon producte." I el Raül i el Murilo, diu, n'han seguit l'exemple: "Tot és molt fi, amb molta estètica, però sobretot sabem sempre què mengem, no amaguen en excés el producte principal." Una afirmació que aprofita per lligar amb el maridatge proposat: "Aquesta combinació m'entusiasma. Hem optat per dos productes estrella: el rap i l'Opus. Si tens convidats, amb aquesta combinació no pots fallar."

El Raül no hi és, però ja hem dit que és com si hi fos. De fet, mentre escric aquest reportatge, a RAC1 celebren el karaoke d'Eurovisió i un dels convidats és ell, mostrant la seva faceta més artística. Hi interpreta el Raphael i no cal dir que amb la seva actitud ha rebut el beneplàcit d'oients i de presentadors. El dia del dinar va passar el mateix: ara és el moment de l'àpat en què apareix. Truca a la Meritxell. "Estic menjant molt malament", li contesta la sommelier. Una trucada per saber si "tot va bé".

Joc de textures i anem per les postres...

L'últim plat és un filet de vedella amb pera i poma, un plat en què la Meritxell ha decidit "jugar amb les textures". El vi escollit és el Xirà de Testuan, del qual afirma que "és divertit, un *vin de plaisir*, com

dirien els francesos". La pera infundada en pebre de Sichuan i licor de la mateixa fruita, la poma arrebossada amb ametlla i un cruixent també de poma que hi afegeix una nova textura, regat amb una

"Després del tancament del Sant Pau va aparèixer l'oportunitat d'obrir el Drac i no ho vam dubtar"

demi-glace feta amb els ossos de vedella. "Una carn suau, els cruixents de la fruita i la glosia del vi, tot plegat afavoreix aquest joc", sentència.

I arribem a les postres, seguint el joc. L'escollit a la copa, un ancestral de mataró de les Edicions Limitades de Bouquet d'Alella; i la primera de les postres... Postres? "Estic menjant un primer o unes postres?", exclama sorpresa la Meritxell. El nom ja genera confusió: amanida caprese... Una melmelada de tomàquet, gelat d'alfàbrega i tomàquet i un final d'escuma de mozzarella i fulles d'alfàbrega. Refrescant és poc. "Aquí tenim un maridatge cromàtic i gustatiu: l'alfàbrega amb la verdor del vi, el color del vi amb el del tomàquet... amb un vi tendència total, un ancestral, un *easy to drink*, un *catalanismorrisset*", diu divertida mentre s'obre un debat sobre com els ancestrals arriben a la població més jove: "A nosaltres ens costa pensar de demanar-lo, però probablement els de vint anys ja co-

mençaran els àpats amb vins d'aquest estil."

Ens acostem al final de l'àpat i l'ambient ja és del tot relaxat. És el moment de recordar experiències i de valorar la present, i la primera cosa que ens ve a tots al cap és el Sant Pau, la primera vegada que vam gaudir de la cuina de la Ruscaldeda. De fet, ella és una altra de les absències que marquen: "Vam apostar pel Maresme fa tres anys, després del tancament del Sant Pau va aparèixer l'oportunitat d'obrir el Drac i no ho vam dubtar, teníem l'equip de cuina i els proveïdors de proximitat que ens agraden", explica Murilo. La primera opció va ser la de fer una cuina més senzilla: "Però quan el fill de la Ruscaldeda obre un restaurant al Maresme es crea una expectativa, la gent n'espera més, vol un gastronòmic." I així és com va néixer el Drac actual, el que tasta *Papers de vi*.

El toc dolç i final ens el marca la Iaia Rosa, que combinem amb un cremós de iogurt (amb mango, poma i llimona), xocolata blanca i pa de pessic de te matxa. "Estic contenta, tots els maridatges allelencs han funcionat de luxe. Aquest últim m'ha sorprès en boca, fa olor de fusteria, però quan arriba a la boca s'obre tot un ventall de complexitat, per no parlar dels detalls cromàtics, del plat i del vi", conclou la sommelier. I com qui no vol la cosa, tornem a parlar de les absències, el Sant Pau i el Raül: unes absències que es tornen presències gràcies a l'anunci de la reobertura del Sant Pau. Qui sap, potser un dels reportatges futurs de *Papers de vi*. ●

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



Isaac Salvatierra ens explica com serà el Tast Tiana 2022

El nou alcalde de Tiana anuncia que prepara canvis per a l'edició 2023 de l'esdeveniment. Enguany farà el pregó Víctor Quintillà, xef del restaurant Lluerna

TEXT: RUTH TROYANO

Els qui el coneixen bé el descriuen com una persona perfeccionista i apassionada. Dos adjectius que en el món del vi prenen sentit i volada. Quan se celebri la 13a edició del Tast Tiana, entre el 10 i el 12 de juny, encara no farà dos mesos que és alcalde. “Recordo que de molt petit trepitjava raïm a Can Riera. El meu pare m’hi va fer veremar. Quan hi entro, encara s’intueix l’olor de vi”, explica el periodista i professor universitari, ara alcalde, Isaac Salvatierra Pujol. “Aquest serà l’any del retrobament. Hi ha ganes de compartir, ho estem preparant amb molta il·lusió i hem pogut copsar la motivació i la implicació de restaurants i cellers”, diu amb un punt d’eufòria. “El Tast Tiana és un projecte d’èxit que ha anat creixent a poc a poc. Tot el que implica alimentar-se bé i beure bon vi té poc marge d’error. Mantenim l’espai i el concepte de la mostra, però guanyarem espai a la plaça de la Vila retirant mobiliari urbà i estenenos fins als Jardins Lola Anglada i cap a la masia de Can Riera, per disposar de més amplitud i evitar cues i concentració de gent en hores punta”, comenta.

El Tast Tiana coincideix cada any amb la festa major petita de Tiana. Isaac Salvatierra considera que és una cir-



OSCAR PALLARÉS

Conversam amb Isaac Salvatierra, nou alcalde de Tiana, sobre l'edició 2022 d'aquest esdeveniment de referència.

cumstància que caldrà revisar: “Al voltant del tast hi ha una programació cultural potent per les festes, però no volem que es perdi la seva identitat, que al final és la d’una activitat econòmica per connectar restauradors i elaboradors de vi amb el consumidor final. Tenim una oferta enogastronòmica potent, que és coneguda,

però que encara ho ha de ser més.” Avança que, en el context de la mostra, el govern municipal revelarà novetats al voltant del seu compromís amb el sector agrari: “Tenim un passat agrícola vinculat a la vinya que s’ha anat perdent. Formem part de la DO Alella, la més petita del país, però la més propera a Barcelona tam-

bé. Hi ha terres en desús, però constatem un interès creixent per tornar-les a cultivar... Tot això ha de quedar reflectit al Tast Tiana. Han de quedar clars els orígens, d’on venim, perquè sigui un actiu més.” En aquest sentit, s’emplaça a establir ponts de diàleg permanent amb l’Incavi i la conselleria d’Acció Climàtica, Alimentació



ÒSCAR PALLARÉS

i Agenda Rural, que els permeti “ajudar els agricultors que volen tornar a plantar vinya, incentivar els propietaris a logar els terrenys que estiguin abandonats o donar el màxim suport a projectes consolidats com Alta Alella i el celler Quim Batlle, que són models sostenibles i ecològics, que preserven el paisatge i frenen l’especulació urbanística”.

Un salt de cara al 2023

“M’agrada molt el diàleg entre tradició i modernitat”, reconeix l’alcalde Salvatierra. I amb aquesta voluntat de crear ponts, anuncia el pregoner del Tast Tiana 2022: “Som al davant d’un certamen festiu i el pregó hem decidit fer-lo a l’interior de Can Riera i no al balcó de l’ajuntament. I ens hem decantat per un professional que és abanderat de l’esforç que significa tirar endavant projectes empresarials, defensor del quilòmetre zero, del bon producte, de la sostenibilitat i dels vins de proximitat. És Víctor Quintillà, xef del restaurant Lluerna, amb estrella Michelin. El tenim al costat de casa, a Santa Coloma de Gramenet. Té un projecte maquiússim, que trenca estigmes i ofereix opcions gastronòmiques per a butxaques diferents.” S’imposa el discurs reflexiu i discret i s’enalteix l’excel·lència per davant de l’altaveu mediàtic. “Però el gran canvi del Tast Tiana vindrà l’any que ve, aleshores ja incorporarà la visió del nou equip de govern. El treball previ ha estat boníssim, però ara hem d’insistir més en la

connexió amb la vinya. Prepararem el salt de cara al 2023”, avisa Salvatierra.

I reflexiona: “El paper del vinya a Tiana ha de ser més important encara. Som dins la marca DO Alella i tenim moltes vinyes al nostre terme municipal. Des del punt de vista institucional, no ens ho hem acabat de creure i ara és un bon moment per apostar-hi amb l’interès ressuscitat, lligat a l’ecologia, al paisatge, a nous elaboradors... Tenim cellers que són motor econòmic i els hem de donar tot el suport. Amb la pandèmia

Isaac Salvatierra:
“Des del punt de vista institucional, no ens hem acabat de creure la DO Alella i ara és un bon moment per apostar-hi”

hem entès el valor que té el patrimoni natural que ens envolta, i tot això ho hem de treballar més a fons, de manera que el vincle amb la DO Alella sigui més intens en endavant per apuntalar els projectes que compartim.” En aquest sentit, anuncia l’interès per reunir-se pròximament amb productors i viticultors, per posar en comú la seva visió i analitzar com, des de l’administració, poden contribuir al seu desenvolupament futur.

L’oferta gastronòmica d’enguany

Quant al Tast Tiana del 2022, es manté l’oferta de restauradors i cellers d’altres edicions, amb alguna incorporació nova. “Hi haurà pèsols del Maresme, capipota, arrossos, pernil ibèric, humus i opcions vegetarianes i també postres de pastisseries de Tiana. Mirarem que hi hagi un equilibri saludable, però al Tast Tiana tothom pot fer una excepció”, comenta somrient l’alcalde. Aprofita l’avinentsa per lloar l’oferta gastronòmica del municipi, que té en el certamen un dels millors aparadors: “Si algun dels nostres restaurants fos a Barcelona, formaria part de totes les guies gastronòmiques. S’hi menja fantàsticament bé i crec que hem d’explicar-ho ben clar, que això és un patrimoni heretat. Als bars, al casal, a totes les cuines, als fogons, hi havia dones. Sostenien la família i el negoci i les seves receptes, les de les àvies i les de les mares, són les que avui han recuperat els xefs més reconeguts, transformant plats i mirades.”

El Tast Tiana tindrà lloc del 10 al 12 de juny, de les vuit del vespre a mitjanit. La plaça de la Vila, Can Riera i els jardins de Can Baratau i Lola Anglada seran els punts neuràlgics de la mostra enogastronòmica. Entre els restauradors confirmats hi ha l’Avi Mingo, Mas Corts, Tirati Tiriti, el Casal de Tiana, Can Roca, la Bodega del Mascaró (que s’hi incorpora), Mas Blanc, Bar Ca l’Aníbal, Melmelària, Xoco-

Pau i Forn Solà i Pastisseria Aixelà. Els convidats són Can Mario’s, Foodlona de Miquel Antoja, Núvol Kinton, Ca la Mari i Pernil BCN. Quant als cellers, un any més hi participaran Alta Alella, Quim Batlle, Can Matons, Can Roda, Mario Rovira, Albert Federico, Testuan i Masia Coll de Canyet. També hi haurà les cerveses artesanes Kusfollin de Tiana i Maresme Brewery de Montgat, i els licors ecològics i casolans Onalic creats per Maria Serra. Una oportunitat per tastar, gaudir i fer rebost, però principalment per constatar la bona salut enogastronòmica del municipi maresmenc i la seva àrea d’influència. ●

Actes paral·lels

Divendres, 10 de juny

17 h. Jardins de Can Baratau. Taller de cuina per a tota la família. Fem pasta fresca amb Marta Codina. Activitat gratuïta.
19 h. Can Riera. Pregó a càrrec de Víctor Quintillà.

Dissabte, 11 de juny

19.30 h. Can Riera. Presentació dels vins participants en el Tast a Can Riera. Tast de vins popular amb Johnny Alemany.

Diumenge, 12 de juny

10.00 h. Caminada per les vinyes de Tiana.
19.30 h. Can Riera. Presentació del llibre *Cuina o barbàrie* de Maria Nicolau amb la periodista Laura Rosel.

Us presentem algunes de les propostes que els restaurants membres de l'ACIST portaran al Tast Tiana



Lola Anglada, 28 · Tiana
Tels. 93 395 22 06
696 458 355
www.avimingo.com

Calamars de potera a la romana.



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6
Sant Fost de Campsentelles
Tels. 93 570 61 28
93 593 55 55
www.mascorts.com

Amanida sobre pasta de full amb foie, poma caramel·litzada i la seva vinagreta.



Can Roca, s/n · Tiana
Tels. 93 395 07 47
93 395 57 07
www.restaurantcanroca.com

Croquetes d'espínacs amb formatge de cabra i pinyons.



Sant Isidre, 13b · Tiana
Tel. 654 10 64 65

Pepito de pollastre amb chutney de maduixes coents.



Coordina:



acist
Associació de Comerciants
i Serveis Tianencs

El Casal

Isaac Albèiz, 8-10 · Tiana
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060

Llenties estofades.



Camí Dalt d'Alella, 15 · Tiana
Tel. 93 395 38 12
www.masblanctiana.com

Caneló de tòfona.



Dr. Mascaró, 22 · Tiana
Tel. 619 17 35 00

Anxoves amb pa de coca.



Pâtisserie i Fleca
Aixelà

Isaac Albèiz, 26 · Tiana
Tel. 93 395 27 02

Pastissets i mousse variats.





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.

Tiana, capital del país de la mermelada

Cristina Martorell és la persona que hi ha al darrere del projecte Mermelària

MARTÍ CRESPO

Si la Cristina Martorell ens hagués atès –tan bé com ara– fa set anys al porxo de casa seva, hauríem conversat amb una mestra d'escola bressol que deixava cada dia Tiana per anar a treballar a Mataró. Però just aquell 2014, qui sap si per alguna conjunció planetària, va decidir amb el seu marit de plantar maduixes al trosset de terra que tenien a casa. I en van sortir tantes, que va provar de fer-ne mermelada. I en van sortir tants, de potets, que els va anar regalant a familiars, amics i coneguts. I van agradar tant, les seves primeres confitures, que ja no ha parat fins ara, quan ens rep feliç d'aquesta trajectòria inesperada en aquell porxo ara reconvertit en l'obrador de Mermelària.

“No m’hi vaig trencar gaire el cap, amb el nom: Mermelària, per mi, vol dir el país de la mermelada”, ens explica per arrencar la conversa. I assegura del dret i del revés que mai abans d’aquella anècdota de les maduixeres no havia fet mermelada: “De vegades, la vida et posa les oportunitats al davant i jo m’hi vaig agafar sense pensar-m’ho gaire.” Des d’aleshores fins ara, la dedicació a Mermelària ha anat *in crescendo*: primer va compaginar-ho amb l’escola, després amb una feina a jornada parcial a Badalona i, finalment, es va fer l’obrador a casa i s’hi va capbussar del tot. La clau de les mermelades? A més de practicar molt, va fer cursos al Museu de la Confitura de Torrent, una iniciativa molt



Cristina Martorell a la sala de tastos de Mermelària.



Alguns dels productes que comercialitza Martorell.

llaminera de la cuinera i escriptora Georgina Regàs: “Hi vaig aprendre les tres coses bàsiques que calen: la poma per lligar i donar consistència, el suc de llimona com a conservant natural i el sucre també com a conservant, generador d’almívar i aportador de llustre.” Aquest “triangle màgic” de la confitura, la Cristina el quadra sumant-hi concentració i temps, dos elements clau en la cuina: “Cuinar és pura

alquímia, hi has de posar els cinc sentits: la vista, perquè el producte ha d’entrar pels ulls; l’olfacte, perquè les aromes i les olors ens connecten amb els records; el gust, tot un joc d’equilibris entre el sucre i la fruita... Al final, vull que els clients trobin el gust de la fruita que apareix a l’etiqueta.”

Tota mena de propostes

Amb aquesta fórmula, i el seu toc personal d’espècies, s’ha

atrevit a elaborar tota mena de mermelades, seguint els seus gustos o preparant-ne de personalitzades per encàrrec: de fruita, de verdura, de pètals de flors, de líquides (café, vi negre, cervesa artesana...). “Soc una mica kamikaze a l’hora de ser creativa, crec que els desafiaments formen part de la cuina”, assegura, tot i matisar que cada mermelada té el seu tractament i procés d’elaboració. Des que s’hi va posar, calcula que n’ha fet de més de dos-cents gustos, entre els quals tenen molt d’èxit la “clàssica” de maduixa, la de tomàquet amb alfàbrega i la de pèsols del Maresme. Perquè, a més de ser totes 100% naturals i sense conservants artificials (“Porten estrictament el que diu a l’etiqueta”), els productes que fa servir són de temporada, de qualitat i de proximitat. Amb aquest mateix criteri, mensualment organitza un taller i dinar degustació amb una fruita o verdura seleccionada com a eix transversal: “Així tenim temps de preparar la mermelada al matí i a les tres tothom en surt dinat i amb el pot cap a casa”, resumeix Martorell.

Parlant de potets: ara mateix aquesta veritable *self marmalade woman* calcula que en surten uns deu mil cada any del seu particular país de xaixa, Mermelària, que trobareu distribuïts en comerços, pastisseries i botigues d’alimentació des de Gavà, al sud, fins a Palafolls, al nord. I també en trobareu, és clar, en algunes de les moltes fires de productes de la terra que es fan i desfan per Catalunya, com el Tast Tiana. ●

OSCAR PALLARÉS

INIGO SOMOVILLA



ÒSCAR PALLARÈS

Barcelona Wine Week

La DO Alella acut a la Barcelona Wine Week amb un estand propi i Meritxell Falgueras dirigeix un tast de panses blanques

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Alimentària és una de les fires més antigues a Barcelona. Des de feia un bon nombre d'anys, comptava amb una fira complementària que es deia Intervin i que estava dedicada als vins. L'any 2020 Intervin es va independitzar d'Alimentària i va adquirir un nom nou: Barcelona Wine Week (BWW). Una marca nova que naixia amb l'objectiu d'esdevenir la fira vinícola de referència a l'estat. La primera edició de la BWW va tenir lloc

el febrer d'aquell any, quan tot just s'anunciava la cancel·lació del Mobile World Congress i faltaven poques setmanes perquè ens confinessin a tots. Aquell any, la DO Alella hi va tenir una representació molt reduïda.

La DO Alella marca múscul

Aquest any les coses han estat ben diferents. En un racó d'un dels pavellons ferals, una lona enorme amb una foto de la vall de Rials (Alella), amb Barcelona i el mar al fons, anunciava la presència de la DO

Alella. Sota aquella imatge, mostradors d'Alta Alella, Can Roda, Bouquet d'Alella, Alella Vinícola, Roura i Quim Batlle van atendre durant tres dies professionals i aficionats que es van interessar pel nostre territori.

Testuan també hi va ser present, al pavelló on es van concentrar els petits productors independents. Els de Cabriels van aprofitar l'ocasió per presentar al públic el seu nou 100% Radikal (vegeu la secció Glops d'aquesta revista).

Alta Alella també va tenir representació a l'espai dedicat a la DO Cava i Can Roda comptava amb un mostrador a l'estand de l'associació Vinya, Celler Masia.

Meritxell Falgueras i la pansa blanca

La popular sommelier Meritxell Falgueras va ser l'encarregada de dirigir un tast de panses blanques que va acollir una seixantena de persones. Falgueras va fer una petita presentació de la DO Alella, va mostrar el nou logotip (que



Falgueras, al costat de Quim Batlle, durant la presentació.

OSCAR PALLARES

havia vist la llum al novembre, però encara no s'havia presentat en cap acte públic) i va conduir el tast de set vins, un de cadascun dels cellers de la DO, elaborats 100% amb pansa blanca. Un dels vins que va protagonitzar el tast va ser el nou Pansa Blanca de Bouquet d'Alella, que encara no havia sortit a la venda (en trobareu més informació a la secció Glops).

Vins d'Alella en tasts diversos

La BWW es caracteritza per la celebració de múltiples xerrades i tasts. Un d'aquests el va dirigir el periodista i sommelier Ramon Francès i portava per nom *Els 7 magnífics del cava*. Va comptar amb la participació de set elaboradors d'escumós d'aquesta DO, entre els quals Mireia Pujol-Busquets, que va presentar-hi l'Alta Alella 10. Malauradament (i inexplicablement) no us en podem donar gaires detalls perquè, malgrat haver gestionat l'acreditació a l'acte amb força antelació, a causa d'un galimaties organitzatiu, *Papers de vi* finalment no va poder accedir a l'acte.

El públic també va tenir ocasió de tastar un Alella ben minoritari en un tast que va dirigir François Chartier: el vi blanc que s'elabora amb raïm de la Vinya d'en Sabater, la vinya experimental de Santa Coloma de Gramenet.

Enoaula, l'escola que dirigeix el sommelier Xavi Nolla, va gestionar alguns espais de la fira com la barra de vins, que aquest any permetia

tastar vins de varietats autòctones minoritàries. Entre aquests hi havia l'escumós Gran Minguet, de Can Roda, 100% pansa blanca. També va ser l'escola de Nolla qui es va ocupar de l'espai gastronòmic de la fira: els visitants tenien l'oportunitat de dinar i acompanyar els plats amb propostes de maridatge. Una de les combinacions disponibles era un *taco* de verduretes amb alvocat, formatge feta i coriandre que anava acompanyat del So de Masia Can Roda Pansa Blanca.

Bouquet d'Alella i Testuan van aprofitar la fira per presentar noves referències

Actes paral·lels

Com sempre ha passat des del temps d'Alimentària, aprofitant la celebració de la Barcelona Wine Week (i la presència de públic internacional a la ciutat) hi ha un munt d'actes paral·lels que posen a prova la capacitat de gestió d'agenda de qualsevol professional o aficionat al vi.

El 4 d'abril va tenir lloc la primera edició de Natrus, una fira de vins naturals que Oriol Artigas va acollir a Can Guardiola (Vilassar de Dalt) i que va gaudir d'un notable èxit de públic. El dia 5, en el marc de la Barcelona Wine Week, es

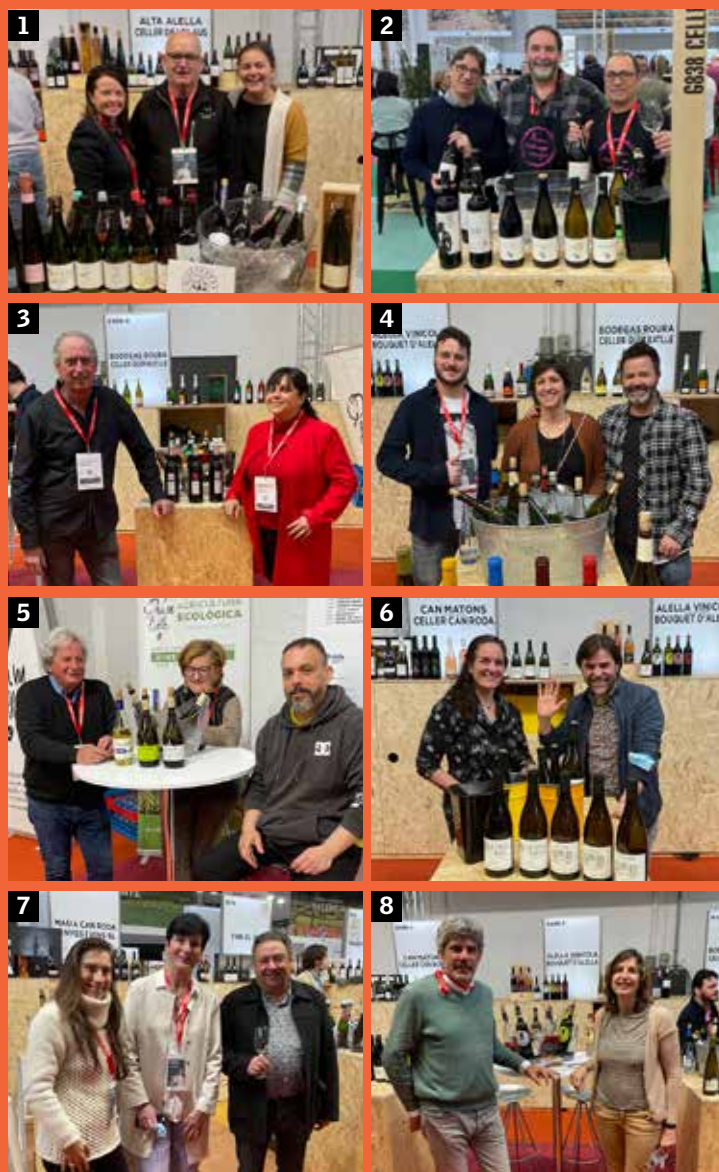
van lliurar els Barcelona Rosé International Bubbles Awards, que valoren els millors escumosos rosats. Alta Alella en va sortir amb dos premis. En la categoria d'escumosos rosats elaborats amb mètode tradicional i una criança superior a vint-i-quatre mesos, el celler allelenc va recollir una medalla d'or per a l'Alta Alella Mirgin Rosé Gran Reserva 2018 i una de plata per a l'Alta Alella Laietà Rosé Gran Reserva 2018. I el dia 6 es va celebrar una nova edició de Mujeres del Vino, un saló amb vins elaborats per dones. Mireia Pujol-Busquets va ser-hi present en nom d'Alta Alella. ●



DANIEL DE LA NUËZ

Natrus es va celebrar a Can Guardiola.

Els cellers de la DO Alella a la BWW



1. Alta Alella. 2. Testuan. 3. Roura. 4. Alella Vinícola. 5. Quim Batlle. 6. Can Matons. 7. Can Roda. 8. Bouquet d'Alella

OSCAR PALLARES

Oriol Artigas Viticultors La Perla 2019

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color ataronjat. Com que no està filtrat, presenta una lleugera terbolesa.

NAS

En nas és intens i ofereix des del primer moment aromes de fruita blanca i de pinyol madura, acompanyades en tot moment d'aromes balsàmiques que recorden els boscos mediterranis.

BOCA

En boca és voluminós, amb una acidesa viva i esmolada que hi aporta frescor i l'acompanya en un pas de boca molt llaminer protagonitzat per unes exuberants aromes afruitades amb el préssec com a protagonista i les aromes de pell de taronja, de secundari, sempre amb les notes balsàmiques en un segon pla. Llarg i persistent, convida a repetir.

ELABORACIÓ

Collita manual. Es trepitja al voltant d'un 5% del raïm i s'hi afegeix la resta sencer, deixant que tot plegat faci una maceració d'un parell de setmanes. Fermentació espontània en dipòsit d'inox, amb els llevats indígenes i posterior criança de 8-9 mesos al mateix dipòsit. No es clarifica, ni s'estabilitza ni es filtra. Sense sulfits afegits.

PVP
25,65
€

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2019

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12% vol.

Ampolles elaborades: 899 ampolles

Sense DO



MÉS VINS DE PANSA BLANCA D'ORIOI ARTIGAS

La Rumbera
Oriol Artigas
Viticultors
Sense DO
Varietats:
pansa blanca
PVP: 16 €



La Bella
Oriol Artigas
Viticultors
Sense DO
Varietats:
pansa blanca
PVP: 27 €



La Bèstia
Oriol Artigas
Viticultors
Sense DO
Varietats:
pansa blanca
PVP: 27 €

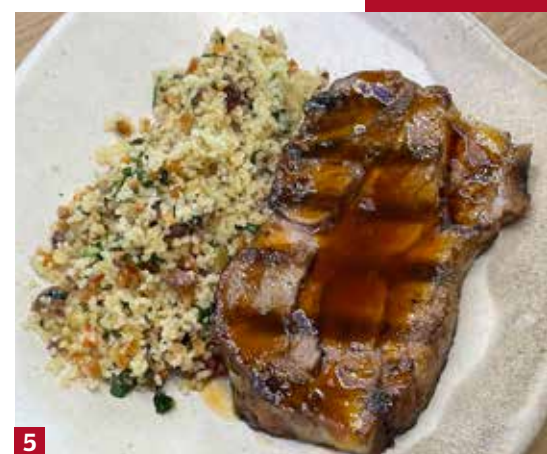


El xef Víctor Quintillà, Oriol Artigas i Mar Gómez, cap de sala i sommelier del Lluerna i el Bar Verat.



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

1. Taco coreà de lluç en tempura.
2. Orella de porc i maionesa de kimtxi.
3. Curri thai de pollastre amb arròs basmati.
4. Tosta mexicana, tonyina vermella, guacamole, chipotle.
5. Porc ibèric en adob a baixa temperatura i cuscús.



Bar Verat

Av. Pallaresa, 104 - Santa Coloma de Gramenet
Telèfon 936 81 40 80 - www.barverat.com



Enganxat al Lluerna, el restaurant amb una estrella Michelin de Santa Coloma de Gramenet, el Bar Verat és un espai on Víctor Quintillà, el xef enlluernador, ofereix en un espai informal i relaxat, una carta de tapes d'alta cuina amb una molt bona relació qualitat-preu, on es poden trobar plats inspirats tant en la cuina tradicional com en la cuina mexicana i l'asiàtica.

En aquesta ocasió vam sotmetre el nostre vi protagonista, la Perla 2019, a tot un menú de tapes que, pels ingredients que portaven, sobretot les espècies, va ser tota una prova d'estrès. Amb el *taco* coreà de lluç en tempura i la *tosta* mexicana, el vi va combinar molt bé amb el peix i va saber equilibrar el punt àcid i el toc picant dels acompanyaments, fent una combinació molt interessant.

El curri thai de pollastre, un plat molt especiat, va fer sortir una altra cara al vi, que emfatitzava la seva part més llenyosa. El vi es va mostrar solvent a l'hora d'acompanyar un dels plats estrella de la casa, l'orella de porc i maionesa de kimtxi, i en va resultar una combinació deliciosa. La bona acidesa del vi va ser la clau de l'acompanyament del porc ibèric a baixa temperatura i cuscús.



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

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

PANSA BLANCA
VINYES DE SALLA
DE SALLA

Compra **CAN MATONS** directe del celler a [15bodegas.com](https://www.15bodegas.com)



BODEGAS

Teià vol convertir-se en el primer poble amb un mapa olfactivu

Aquest mes de maig la cinquena edició del Maridatge dels Sentits omple el poble de propostes creatives al voltant de perfums, flors i enogastronomia. L'objectiu és aprendre, conèixer i posar en pràctica els cinc sentits en un entorn únic dins la Denominació d'Origen Alella, amb propostes que van des de tallers olfactivs fins a sopars sensorials, passant per rutes, debats, jocs i decoracions florals

CRISTINA GAGGIOLI



Andreu Bosch i Irene Gisbert ens expliquen totes les novetats del Maridatge dels Sentits d'enguany.

Quan l'alcalde de Teià, Andreu Bosch, i la perfumista i antropòloga Irene Gisbert es van conèixer es van entendre de seguida. Amb els anys, Gisbert ha aconseguit

convèncer-lo de revaloritzar els trets característics del seu poble i convertir-los en el motiu d'un esdeveniment que amb només cinc edicions ha aconseguit fites impressionants.

Es tracta del Maridatge dels Sentits, una trobada que

ha envaït el poble entre el 20 i el 27 de maig i que fa les delícies de tots aquells que gaudeixen sentint, percebent i experimentant olors. I diem *envaït* perquè durant una setmana les olors han estat literalment pertot arreu.

“Quan vam idear el Maridatge amb la Irene, de seguida va sortir aquest trinomi al voltant del qual gira tot: perfum, flors i enogastronomia”, recorda l'alcalde. “El perfum, perquè tenim una empresa de perfumeria de referència, Ainea Perfums, molt ben situada al mercat del país. El perfum ens porta a la flora del Parc de la Serralada Litoral, que caracteritza el nostre paisatge, però també al conreu de la flor i la planta ornamental, amb dotze productors a Teià. I, per últim, formant part de la Denominació d'Origen Alella, no podia faltar-hi l'enogastronomia.”

“El primer any ho vam posar fàcil i l'olor protagonista al voltant de la qual ho vam fer girar tot va ser la del taronger. El segon, el gessamí. Després, el pebre i la violeta, i aquest cinquè any hem escollit la rosa”, explica Gisbert. Aquesta és, doncs, la nota olfactiva que ha centrat totes les propostes del programa.

Començant per la decoració floral, que la pandèmia va aturar durant dos anys i que enguany s'ha reprès, que ha omplert el centre històric i els jardins d'algunes cases pairals, normalment tancades

CRISTINA GAGGIOLI



ÒSCAR PALLARÉS

Iolanda Bustos és una de les protagonistes de l'esdeveniment. A la foto, amb Marta Culebras, del nou Antigó, tot fent la Ruta dels Sentits per valorar els millors plats.

al públic. Però també el Boulevard de les Roses, un espai al magatzem de Can Torrents on s'han pogut olorar tots els perfums que hi ha al mercat amb olor de rosa.

I és que tenir un munt d'olors a l'abast no és complicat quan se sap com fer-ho. Qui passi per Teià aquests dies descobreix com pot olorar fàcilment a través dels odorífers, uns cilindres de metacrilat que, gràcies a un sistema de ventilació interna, et fan arribar la flaire directament al nas. També és senzill aprendre a educar el nas buscant propostes especialitzades, com els tallers de perfums que curen, els de descoberta de la vida a través de les olors i els que mariden perfums i vins.

El Sopar dels Sentits

Però, sens dubte, una de les activitats més esperades del Maridatge sempre el Sopar dels Sentits, als jardins de Ca l'Antiga, en què dos xefs que treballen les flors i que demostren la seva sensibilitat en cada plat preparen, a quatre mans, un menú d'autèntic luxe per als sentits. En aquest cas, Iolanda Bustos, xef del Baix Empordà i que col·labora amb Teià des de la primera edició, i Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombren, amb una estrella Michelin.

Cada un dels plats ha tingut el seu maridatge amb un vi de la DO Alella. "Perfums i vins són dos mons més paral·lels del que pensem: els mateixos països que produeixen perfums també produeixen vins. Tenen moltes coses en comú i funcionen de manera sistemàtica", assegura la perfumista

que, de fet, també s'està formant en qüestió de vins.

Per a tots aquells que buscaven una proposta més assequible, Teià ha mantingut una de les restriccions imposades per la pandèmia: la Ruta dels Sentits. El que va començar sent una trobada en un mateix espai on es desplaçaven els restauradors per oferir les seves creacions, ha resultat trobar un millor encaix quan són els comensals els que es desplacen de local en local per tastar cada proposta. En aquesta ocasió, restaurants, forns i pastis-

El Sopar dels Sentits d'enguany ha comptat amb els xefs Iolanda Bustos i Francesc Rovira

series han creat deu plats per satisfer tots els gustos, sempre centrats en la rosa.

"Cada proposta la treballlem des de la sensorialitat, intentant desenvolupar tots els sentits, especialment l'olfacte. L'objectiu és que els visitants aprenguin a olorar, tocar, mirar... a sentir en definitiva!", assegura Gisbert.

Concurs Internacional de Perfumeria

El pes d'Ainea Perfums deixa empremta cada any al programa d'actes i per això un dels plats forts és el Concurs Internacional de Perfumeria Mouillette d'Argent. "El segon any que vam fer el Maridatge vaig pensar que fer un concurs

no donava feina i vaig demanar que perfumistes professionals ens presentessin perfums. Ens en van arribar dotze", recorda Gisbert: "Però ara se'n presenten de tot el món: espanyols, francesos, japonesos, canadencs, estatunidencs... L'any passat n'eren cent vint! Ja existien premis a la indústria, però no als perfumistes individualment, i hem notat aquest buit."

El jurat, amb un equip d'experts del perfum, el disseny, el vi i l'art, donen dos reconeixements: al millor perfum d'àmbit general i al millor perfum de professional independent. I els visitants també poden dir-hi la seva al Premi del Públic: els finalistes s'exposen a la Unió de Teià i en diferents perfumeries de Barcelona i Andorra, i tothom pot votar el preferit.

Aquest any, però, el Concurs ha estat marcat per l'absència de qui havia presidit el jurat tots aquests anys: el mestre perfumista de Vilassar de Mar i referent mundial Rossend Mateu. Ell, que havia fet tota la feina prèvia, havia analitzat els diferents perfums presentats i havia deixat les seves notes preparades, va deixar-nos el passat 11 de maig, pocs dies abans del Maridatge. Els organitzadors han volgut retre-li homenatge i han comptat amb la presència de la seva filla, la Marta Mateu.

Els visitants que s'han pogut trobar passejant pels carrers de Teià durant la setmana del Maridatge han estat d'allò més diversos: des de famílies, amics i parelles del Baix Maresme, que troben activitats obertes al públic general, fins a professionals estrangers que venen els seus perfums a tot el món a preus considerables. Això, passant per col·leccionistes aficionats al món de la perfumeria que fins i tot demanen una setmana de vacances a la feina per evitar perdre's res del que passa al poble aquests set dies.

Més enllà de les propostes consolidades, aquest any el Maridatge dels Sentits ha revelat un objectiu molt ambiciós: convertir Teià en el primer poble del món a fer la seva anàlisi olfactiva. "Volem convertir Teià en el poble que millor sap treballar el nas, que més consciència té

del seu olfacte", explica Gisbert. Arran d'una proposta del doctor Josep de Haro Licer, especialista en sensorialitat i col·laborador dels germans Roca, els organitzadors van pensar que encaixava molt bé amb les seves idees i que podien posar-la en marxa. "Durant l'any vinent explicarem el projecte i engrescarem els veïns a participar-hi a través d'unes enquestes que ens permetran saber com olorem a Teià, quines flaires preferim, si som olfactius o bé si prioritzem altres sentits."

Després de cinc anys, el Maridatge dels Sentits ha abocat amb molt èxit un munt de propostes dissenyades, treballades i a l'abast de tothom qui vulgui acostar-se a Teià. L'alcalde deixa clares les intencions: "Singularitzar-nos, però, no significa que vulguem aïllar-nos. Al contrari: volem compartir el projecte amb el territori." ●



ÒSCAR PALLARÉS

Alguns plats de la Ruta dels Sentits. Meló amb rosa de pernil (Cafè de Baix). Brioix de xai amb cremós de rosa i llima (el nou Antigó). Rosa de mousse de cava amb cor de maduixa i festuc (Forn Mateu).



Descobreix la història i el patrimoni d'Alella d'una manera diferent



Escape Room a l'aire lliure, en el que hauràs de resoldre enigmes amb els elements de l'entorn mentre recorres els carrers d'Alella.

COM FUNCIONA?

1. Descarrega l'app
2. Escull el poble d'Alella
3. Situa't al punt d'inici
4. Introdueix el codi rebut per correu

- Preu: 30 € / grup
- Temps de joc: 100 '
- Disponible 24 h
- No cal reservar

Reserva a l'Oficina de Turisme d'Alella i gaudiràs d'un 20 % de descompte!

Més informació:

escapethetown.es

+34 688 741 812

Disponible en:



App Android



App Apple



AJUNTAMENT D'ALELLA



IN·VITA



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



BODEGAS
SEÑORÍO DE LIBANO

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



“LA VINÍCOLA”

TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

Una copa de vi?

Un vermut?

Unes tapetes?

Un esmorzar de forquilla?

**Vine a descobrir la nostra
nova carta de tapes
i entrepans gourmet!**

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



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



És l'hora de redescobrir els rosats

La millora de l'elaboració experimentada els darrers anys convida a donar una nova oportunitat a aquests vins, que són versàtils a taula i idonis per a la primavera i l'estiu

TEXT: JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Hi ha uns vins d'atractius colors llampants que ofereixen un munt de possibilitats per no caure en la monotonia durant els àpats i que són idonis per prendre ara que s'acosta la calor: els rosats. Malgrat totes aquestes virtuts, sovint queden en segon pla, potser perquè arrossegueu l'estigma de ser elaboracions fetes sense gaire cura, que mereixen poca atenció i, de retruc, no s'acostuma a tenir-les gaire en compte. Aquests vins tenen una presència més aviat

minsua a taula, però això no ens ha de condicionar: els cellers s'esforcen per fer-los cada cop millors i els rosats mereixen que els donem una nova oportunitat. Amb l'afany de redescobrir els rosats alellencs, ens entaulem amb quatre sommeliers en un indret carregat de simbolisme per al vi, el Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora, a Teià, un dels vestigis imperdibles que testimonien la llarga tradició vitivinícola present des de l'antiguitat.

A Vallmora criden l'atenció dues premses de vi roma-

nes que s'hi han reconstruït, però aquests dies la mirada tampoc pot desviar-se de la vinya que també hi ha al recinte, ara d'un verd primaveral exuberant. Contrasta amb l'escampall de copes que presideixen la taula, col·locada sota una pèrgola a l'aire lliure.

Tastem onze rosats d'Alella que sorprenden els paladars per la seva diversitat

A mesura que avança el tast, les copes es tinten de les tonalitats rogenques característiques dels rosats, si bé l'espectre és més ampli i pot anar del grisenc-blavós amb tocs roses –d'aquests vins, se'n diu de pell de ceba perquè el color recorda una ceba de Figueres– fins a vermells molt pujats i amb un aspecte més propi d'un vi negre. Comparteixen la vetllada les sommeliers Marta Ribas, d'Enoturisme DO Alella i que gestiona el jaciment de Vallmora; Xènia Ortiz, que treballa al restaurant familiar Xa-

Els vins del tast



Orígens Rosat 2021

(65% merlot i 35% pansa blanca). Masia Coll de Canyet (elaborat per Alella Vinícola).

De color –d'atractiu to robí–, aroma i gust intensos. Quan s'olora, recorda caramel o piruleta, però no es manifesta de la mateixa manera a la boca. Si bé té una entrada dolça, al tast es converteix en un vi fresc i fàcil de beure. Pot combinar bé amb un turbot o una carn blanca a la planxa, i amb uns xampinyons d'acompanyament.

Roura Rosat 2020

(65% merlot i 35% garnatxa negra). Roura.

D'aroma més evolucionada, hi té protagonisme una olor que els sommeliers associen amb un cert record de pintura i un punt de verdor, que també hi és present en boca. Llavors apareix la fruita més processada, el codonyat, les panses, l'orellana i un punt de flor al final. El color s'acosta al coure i, de maridatge, hi podria anar bé un foie amb maduixes.

Magrana 2019

(merlot). Quim Batlle.

Vi de raïm d'una finca de Fina Batlle i que elabora el seu germà Quim al seu celler. De color ataronjat-teula, evoluciona a mesura que passa l'estona i fa honor al seu nom, puix que tant quan s'olora com quan es tasta pot recordar una magrana macerada o pansificada. En un primer moment, pot mostrar-se reduït i amb un punt d'oxidació, però després s'hi percep més la fruita –també fresca– i l'aroma de violetes. És un vi llarg i amb una certa astringència. A taula es pot prendre amb pollastre rostit amb prunes o uns canelons de rostit.

So de Masia Can Roda Rosat 2021

(garnatxa negra, merlot i syrah a parts iguals). Can Roda.

Té un aspecte semblant a l'or rosa, cosa que pot conquistar a simple cop d'ull. En nas apareixen aromes de llaminadura, però també n'hi ha d'herbacis i de plantes aromàtiques com l'espígol. Un cop a la boca, continua havent-hi la llaminadura. Als sommeliers els agradaria trobar-hi un punt de més amplitud. És idoni per a un aperitiu amb patates, olives, seitons i formatge suau.

Alta Alella Parvus Rosé 2021

(syrah). Alta Alella.

Tot i el seu color de gerds o maduixa, en un tast a cegues es podria pensar que és un blanc. Es tracta d'un vi molt perfumat i s'expressa de manera que fa venir ganes de tastar-lo. Hi apareix la flor blanca, tant en nas com en boca, com també notes de préssec i d'albercoc. També té un lleu punt d'astringència, si bé sobresurt pel seu equilibri. Podria acompanyar bé des d'un aperitiu fins a un pa amb tomàquet i embotit, una raclet suau i plats com un escabex de verat, un risotto de bolets, una pasta amb ragú, una espatlla de cabrit o mató i fruita seca.

Edicions Limitades Pansa Rosada 2021

(pansa rosada). Bouquet d'Alella.

És el vi més pell de ceba del tast. No conté sulfits afegits –és de mínima intervenció– i presenta un punt de volàtil. Es mostra herbaci, amb notes de meló i fruita confitada, i vinculades a la fermentació –llevats i torrats–, que es fan més evidents quan es pren. També té un punt metàl·lic. Es podria combinar amb unes carxofes, unes navalles, unes cloïsses o uns ronyons amb xerès.

Edicions Limitades Garnatxa Negra 2021

(garnatxa negra). Bouquet d'Alella.

De color rogenc, hi sobresurt l'aroma de piruleta i floral que convida a tastar-lo. En boca, s'hi troba un gust marcat de cirera madura, amb un punt amargant. Podria semblar un negre i, tot i que té un elevat grau alcohòlic (14,5%), és agradable a un ampli ventall de paladars. A taula és una opció per acompanyar un àpat sencer.

Costa del Maresme 2020

(garnatxa negra). Alella Vinícola.

És un vi que recorda flors i fruita molt fresca, com ara maduixeta de bosc. En boca és curt i té un punt de verdor, però es mostra net, elegant, fi i llaminer i és fàcil de beure. De color, és rosa amb tocs blavosos, i se'n podria prendre una copa d'aperitiu o per acompanyar una amanida amb fruita vermella, grega o de burrata, unes escopinyes, tomàquet amb ventresca o mortadella italiana.

Cuvée Total 2020

(80% pansa blanca i altres varietats).

Oriol Artigas.

Vi elaborat amb raïm de set parcel·les que van sobreviure a la plaga de mildiu, un fong que especialment el 2020 va causar molts danys. A més de pansa blanca, conté garnatxa negra, sumoll, beier i pansa rosada. De color taronja, recorda la compota de poma, l'aigua de les escopinyes i cafè. En boca té bona acidesa i cos i és rodó, i hi apareix un punt salí. Té un postgust llarg i podria anar bé amb unes anxoves, una coca de sardines, algun plat de closca –com una pasta amb tomàquet, cloïsses i alfàbrega– o bé micuit o rosbif acompanyats de compota de poma.

Claret 2018

(pansa blanca, garnatxa negra, mataró, sumoll). Papers de vi (elaborat per Oriol Artigas).

Vi elaborat només el 2018 especialment per a *Papers de vi*. Sorpren perquè encara es manté en òptim estat de consum malgrat que no estava pensat per prendre quatre anys després. Pot recordar des d'oliva, fruita i flor tendint a seca –sempreviva–. Manté una bona acidesa i pot combinar bé amb unes gambes amb all, caneló de peix, croquetes de gamba, pèsols amb pernil, mandonguilles amb pèsols i sípia o carn de vedella amb bolets.

Heretge 2021

(multivarietal experimental). Joan Munich.

Vi experimental que només es ven al celler i que inclou diverses varietats plantades en una sola vinya, entre les quals hi ha pansa blanca, rosada, picapoll i algun raïm híbrid. El color és com el de la truita salmonada. En nas apareix la maduixeta de bosc, la cirera, el blat de moro fregit i la mel, i té un punt salí. En boca iode, torrat de galeta i, una altra vegada, la salinitat. Hi podrien anar bé closques, un llenguado amb ametlles, un suquet de rap, uns calçots amb salsa romesco o una crema anglesa amb maduixes de bosc.

ret de Cabriels; Mar Vilaplana, de l'agència de màrqueting Mesa para Ocho i que estudia sommelieria, i el copropietari i també sommelier del restaurant Vinòmic de la Garriga, Aleix Garcia, a més de l'equip de *Papers de vi*, encapçalat pel director, Òscar Pallarès.

El tast està revestit de singularitat, sobretot perquè no és gens habitual fer-ne només de rosats -Ribas asseixeix que no n'ha fet mai cap així, segurament perquè

Dels rosats, se'n pressuposa fruita i frescor, però tenen moltes més coses per aportar

“no se'ls dona tant de valor”-, però també per un fet sense precedents. “Benvinguts al tast més matiner de *Papers de vi*”, diu Pallarès, amb cara

de satisfacció i adreçant-se a tothom. Són tot just les nou del matí i la taula ja està parada amb les copes, així que, amb l'ajut de les sommeliers -l'Aleix arriba uns minuts després- es procedeix a escollir l'ordre dels vins: es comença pels que contenen merlot, que són una part significativa de les onze referències que formen part del tast. En primer lloc, doncs, es degusta l'Orígens -65% merlot i 35% pansa blanca-, de la Masia Coll de Canyet, a Badalona. Aquest vi és un exemple de resiliència vitivinícola, perquè prové d'una vinya que s'ha preservat tot i la forta pressió urbanística que pateixen els municipis metropolitans de l'àrea de Barcelona.

Els rosats també se'ls pot considerar uns resistents perquè es mantenen malgrat no ser ni de bon tros el vi preferit d'almenys una majoria dels consumidors. Se'ls sol encasellar com uns vins amb predomini de “la frescor i la fruita” i



se'ls associa a “un vi divertit”, recorda Vilaplana, però Ortiz espera trobar en el tast “coses diferents” i no decep: la varietat de rosats que es degusten a la sessió sorprèn i contrasta, per a Garcia, amb el passat.

Abans podia arribar a ser esperable el perfil que tindria un rosat del Penedès o de Navarra, però avui passa com amb tants altres vins, i molts rosats poden dependre de la zona o de l'anyada, de manera



Aleix Garcia, sommelier i copropietari del restaurant Vinòmic (la Garriga), Mar Vilaplana, de l'agència de màrqueting gastronòmic Mesa para ocho, Marta Ribas, d'Enoturisme DO Alella i Xènia Ortiz, del restaurant Xaret (Cabriels)

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



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



Els tastadors compateixen taula amb Jordi Bes, autor de l'article, a les instal·lacions de Vallmora.

que cada cop més també aspiren a ser un reflex fidel del raïm i del lloc on ha crescut. En el cas d'Alella, hi ha rosats més convencionals i d'altres de naturals o fets amb mínima intervenció. S'acostumen a elaborar per prendre joves, però també n'hi ha que es mantenen malgrat que passi més temps. Alguns poden ser ideals d'aperitiu i d'altres poden aguantar tot un àpat. "La pujada de nivell és molt bona", celebra Garcia, i amb les seves companyes de tast estan d'acord que uns quants dels vins de la sessió tenen un tret en comú: un punt de verdor. "Pot ser una característica de la zona", suggereix ell.

Al copropietari del Vinòmic, li agrada tot allò que poden aportar els rosats, valora que n'hi hagi que fins i tot fan criança en bota, i els considera d'allò més idonis per a alguns maridatges, sobretot estiuencs: amb tomàquets, maduixes, unes anxoves o el verat. Així i tot, i per molt que se'n vagi millorant la vinificació, quan es tracta d'elaboracions rosades el que solen triomfar són les versions en escumós, però no els denominats vins tranquils, o sigui, sense bombolles, que són els que prenen part en el tast d'aquest article. Garcia

ho exemplifica amb l'experiència del seu restaurant: d'una carta de cent trenta referències entre vins i escumosos, uns vuit o nou són rosats. Ara bé, en tot l'estiu la clientela li demana només vint o vint-i-cinc ampolles en total de rosat tranquil i a l'hivern, potser cinc o sis.

Reptes i oportunitats d'aquests vins

La presència de rosats als restaurants "és mínima", corrobora Vilaplana, cosa que afavoreix que tinguin poc recorregut. "Tota la feina dels cellers per fer rosats s'està quedant a mig camí", reflexiona. Durant el tast, van apareixent algunes reflexions

Els escumosos rosats han assolit un prestigi que no s'ha traslladat als vins sense bombolles

que poden ajudar a entendre el poc èxit que puguin tenir aquests vins. D'entrada, perquè algunes d'aquestes elaboracions poden ser difícils d'emmarcar, atès que es poden confondre amb altres,

sobretot si es tastessin a cegues, com passa amb un parell de vins de la sessió. "Costa definir els límits entre un rosat i un blanc, i un rosat i un negre", detalla Garcia, i s'hi afegeix el fet que és més difícil que una ampolla de rosat sigui apta per ser l'únic vi d'un àpat de principi a final. També pot ser que hagin quedat relegats com una elecció de determinades generacions. Ortiz detalla que hi ha gent gran que en pren, però a vegades hi ha qui pot optar per un rosat per motius d'allò més curiosos i li cal investigar. "M'ho estàs demanant perquè t'agrada o perquè hi ha carn i peix?", exemplifica. També pot ser que s'hagi instal·lat la percepció que no queda bé demanar-ne "mira, no hi entén de vi i demana això", prossegueix, o bé que encara hi hagi cellers que els elaboren pensant que són vins per a dones, sosté Vilaplana, cosa que encara passa amb més del que es podria arribar a imaginar. "Els cellers que t'expliquen el rosat sempre pensen en femení", assegura. Ara, el vi no hi entén de gèneres.

El repte, segons que constata Ribas, és que cal millorar-ne la comunicació, des dels cellers als somme-

liers -"cal saber explicar els rosats"-, i, dirigint-se també als consumidors, convida a tenir "la ment oberta" per sorprendre el paladar amb coses que no s'han degustat mai abans. Aquest diagnòstic ja fa algun temps que és damunt la taula del sector vinícola, però no sembla haver-se entomat amb determinació. Quan s'acaba el tast, es torna a corroborar que l'evolució de la consideració social del rosat sembla ancorada en el temps i sense grans canvis a la vista. Vilaplana suggereix que els restaurants podrien mostrar-se més actius amb els comensals. Segons la seva opinió, els rosats són idonis per servir "com a preàmbul" d'un àpat i, per exemple, per oferir-ne una copa d'aperitiu o bé per tenir-ne a copes "perquè el públic te'l demanés". Garcia diu que ja en disposa, però que tampoc tenen gaire sortida, i que també intenta posar algun rosat en el menú amb maridatge, una opció que rep l'aprovació d'Ortiz.

Amb tot, la sommelier del Xaret no preveu fer més bandera dels rosats que fins ara al restaurant: "El client tampoc està molt obert a demanar rosat." Amb Garcia coincideixen en el fet que els gustos d'avui de la clientela sembla que no caminen en el sentit de voler tastar-ne. "Recomanem el que el client vol", afirma el copropietari del Vinòmic, mentre que Ortiz insisteix que "segurament el cava rosat es demana molt, però el vi rosat no tant", probablement perquè l'escumós ha aconseguit assolir una imatge de més prestigi que la del vi tranquil. En conclusió, Garcia apunta que "el celler està fent feina, però entre el restaurador i el client és complicat". L'última paraula la tindran els consumidors i el temps dirà si amb el pas dels anys es capgirarà la tendència i es comencen a valorar més. Un dels rols que aquests vins podrien tenir, segons que recorden els sommeliers, és demostrar ser una bona alternativa davant d'elaboracions com ara el lambrusco i convertir-se, així, en una porta d'entrada per als joves que volen endinsar-se en el vi. ●

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



VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



Fem un tast de Tiana amb tres parades

Visitem, de la mà de l'alcalde, Isaac Salvatierra, el celler Quim Batlle, l'ermita de la Mare de Déu de l'Alegria, els Jardins Lola Anglada i la masia Can Riera

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La cita és al celler Quim Batlle, a la part més alta de Tiana. Però, contràriament al que es podria esperar, avui no hem quedat amb en Quim, sinó amb el batlle, en minúscula. Fa ben poques setmanes que Isaac Salvatierra, de l'agrupació d'electors Junts per Tiana, és al capdavant del municipi maresmenc i va atrafegat adaptant-se a la dinàmica que implica el nou càrrec. Però, tot i això, ha trobat un forat a l'agenda per fer-nos una passejada assolada i personal per Tiana, en tres parades. La primera és aquest mirador sensacional, en tots els sentits de l'adjectiu: per les vistes excepcionals sobre la Mediterrània, per la fragància de ginesta i flors primaverals que ens embriaga i per la piuladissa dels ocells que ens sobrevolen.

"Des de les vinyes quasi toscanes de Quim Batlle es veu perfectament l'urbs, però sense que ens n'arribi la remor"

Als nostres peus, abans del nucli urbà al voltant de l'església de Sant Cebrià, s'estén la zona de l'Alegria amb la seva ermita, els seus quatre masos i les vinyes. Un pulmó verd i verge que, en el context del Maresme, és estrany: "Va ser



Isaac Salvatierra conversa amb Martí Crespo entre les vinyes de Quim Batlle.

un moment clau al nostre poble, quan l'ajuntament va decidir fa menys de dues dècades protegir tot aquest espai, perquè Tiana gairebé havia tocat sostre urbanísticament", comenta amb un cert alleujament. "Quan era petit, recordo que érem uns 2.300 habitants i ara en som 9.267. La construcció de les rondes pels Jocs Olímpics del 1992 va comportar un esclat poblacional i molta gent hi va venir a viure." Fins aleshores, Tiana

havia estat un poble eminentment agrícola que, al principi del segle XX, va esdevenir una destinació d'estiueig per als barcelonins benestants: "Hi venien amb tartana, imagina't, devia ser com ara anar a l'Empordà. Hi havia realment una Tiana d'estiu i una altra d'hivern." La colònia d'estiuejants va aportar molta activitat cultural al poble, amb un casino potent, la presència de personatges il·lustres com el compositor Isaac Albéniz i la

construcció de grans segones residències que, a partir de la dècada del 1990, els hereus van començar a transformar i a adaptar com a primera residència fugint sovint del brogit de la gran ciutat.

La proximitat de Barcelona, amb el radiant dia que fa, és més evident que mai: des de les vinyes quasi toscanes de Quim Batlle es veu perfectament l'urbs, però sense que ens n'arribi la remor. "El gran luxe de Tiana és que tenim les



L'Alegria, a vista d'ocell. A la dreta, una de les vinyes que gestiona Mario Rovira a Can Cirera.

coses bones de la gran ciutat a tocar i, alhora, la tranquil·litat i l'esperit d'un poble", diu convençut el batlle. Ara, alguns aspectes del caràcter residencial que ha anat adquirint el municipi no el convenen tant: "Quan era petit hi havia molt més comerç local que no pas ara, perquè es van imposant uns altres hàbits de compra. Però el comerç dona vida i volem lluitar perquè el poble sigui viu." En això, pensa, uns bons aliats són la vinya i el vi, el cultiu tradicional al terme abans que fos substituït pels clavells i, més endavant, per l'abandonament progressiu de les terres.

Alella és un bon model amb què emmirallar-se: "Amb el vi i la restauració, per exemple, crec que han trobat la manera de mantenir la vitalitat comercial i social. Perquè els bars i restaurants són llocs de relació i trobada, a més d'un bon antídote al

model aïllacionista de Netflix, que tanca les famílies a casa. Crec que s'ha de trobar un equilibri." Per això veu en la recuperació de les vinyes perdudes i el ressorgiment del vi una gran oportunitat de recu-

"Si la vinya que envolta l'Alegria ens remet al passat agrícola de Tiana, el petit nucli de masos al voltant de l'ermita ens transporta als orígens humans del municipi"

perar els orígens de Tiana, de reconectar-la amb el passat agrícola: "La vinya és motor econòmic, però també ecolò-

gic, perquè pot fer de barrera urbanística i també pot parar els incendis." Conrear la vinya, resumint, a més de cultura és una protecció en molts fronts i, per tant, que vagin sorgint iniciatives enoturístiques –aprofitant l'empareda de la DO Alella– és positiu.

Si la vinya que envolta l'Alegria –la segona parada de la passejada– ens remet al passat agrícola de Tiana, el petit nucli de masos al voltant de l'ermita ens transporta als orígens humans del municipi. "Aquí hi havia les primeres cases pairals, que considero que són una part molt important de l'interès turístic del nostre poble: en tenim gairebé cinquanta." A prop hi ha Can Brossa, Can Cirera, Can Fàbregas i Can Sent-romà, que alhora són els límits de la Tiana romana, amb restes de vil·les escampades aquí i allà. Ja davant la porta de l'ermita gòtica amb arrels romàniques,

l'Isaac ens comenta que per Pasqua hi pujaven els pescadors de Montgat, un municipi costaner que es va segregar administrativament de Tiana fa menys d'un segle, el 1933. La separació, en plena època republicana, estava més que cantada: així com Montgat era un nucli de pescadors i obrers, Tiana era un poble pagès i de burgesos benestants. "Fins i tot els regidors del mateix partit –comenta amb mitja rialla– votaven diferent als plens municipals segons d'on provenien!" Sembla, doncs, que l'eix ideològic en aquestes latituds no era el de dretes o esquerres, sinó mar o muntanya...

Deixem la Tiana agrícola i romana per passar a la més urbana. Som a la tercera i última parada, a la plaça de la Vila, d'on surt el carrer principal que s'enfila fins a la imponent església parroquial, al capdamunt del poble. La costeruda via porta el nom de Lola Anglada (1892-1984), la coneguda il·lustradora i escriptora de preguerra que, tal com destaca l'Isaac, "representa precisament valors molt actuals com el republicanisme i el feminisme". Havia nascut a Barcelona, però tenia família a Tiana, i amb la victòria franquista "es va exiliar" al poble, reclosa entre la casa que porta el seu nom i el jardí romàntic que s'estén davant seu. "Per la seva vida considerada bohèmia, pel seu compromís polític i per les seves conviccions avançades al seu temps, el poble li va girar l'esquena durant la dictadura i, de fet, la seva figura no hi va ser restituïda oficialment fins a la

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



Jardins Lola Anglada.



Can Riera.

La Ruta del Vi a Tiana

Si vols aprofundir en el vessant vinícola i gastronòmic de Tiana o bé allotjar-t'hi, aquí tens el llistat de membres tianencs de la Ruta del Vi DO Alella.

Celler Quim Batlle

Ofereix tast, visites i diverses activitats enoturístiques. Les vistes sobre Tiana, el mar i Barcelona són insuperables.

Ca l'Andreu Ecoturisme

Si vols pernoctar a Tiana són l'opció ideal. Masia del segle XV on tot està pensat perquè tingui el mínim impacte ambiental. Amb piscina.

Restaurant l'Avi Mingo

Producte excel·lent i tracte immillorable. Són les senyes d'un restaurant que no et pots perdre si visites Tiana.

Bar del Casal

Per fer el cafè, una copa de vi d'Alella, esmorzar, berenar, dinar o sopar. Obert tot el dia i amb una carta extensa i de qualitat. A tocar del teatre del poble la sala Albéniz.

democràcia", reconeix el batlle. "Ara és filla adoptiva de Tiana", remarca, i nombrosos espais la recorden i la reivindiquen com es mereix.

La passejada es tanca una mica més amunt de la casa d'Anglada, a Can Riera, una de les moltes masies del poble i que havia estat un antic celler. Ja fa temps que va passar a ser de propietat municipal, però a l'àmplia sala que dona al carrer l'olor de les botes encara és ben present al nas. Potser per això és l'espai utilitzat durant el Tast Tiana per fer-hi les degustacions i el tast amb tots els cellers participants. Podríem dir, doncs, que som ben bé a la zona zero d'un gran esdeveniment –lligat a la festa major petita– que recorda i projecta cada any la importància del vi a Tiana, element de passat i també amb molt de futur, segons la idea de poble que té l'Isaac en ment i entre mans. ●

Imprescindibles de Tiana

Tiana Negra

Gener

Festival de Novel·la Negra Catalana

8a Festa dels Racons

14 de maig

Itinerari d'arts escèniques per l'espai públic de Tiana

Tiana Antica

Maig, juny

Festival de Música Antiga de Tiana

Festa Major Petita de Sant Antoni

Del 10 al 13 de juny de 2022

Inclou el Tast Tiana

Estiu Jazz i altres músiques

Agost

Festa Major de Sant Cebrià

Del 15 al 18 de setembre



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



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

Marta Clot

Quan les converses sobre vi català
es poden tenir en bona companyia
i a través de les xarxes socials

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona

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

colljosep@gmail.com

viorigens.cat
Tel. 618 27 34 71



Hi ha persones que descriuen la resta per colors, utilitzant una tonalitat o una altra de l'àmplia gamma que en pot diferenciar l'ull humà. No sabria dir si la categorització es fa segons estats d'ànim o de personalitats diverses, però sense tenir ni idea del significat de res del que estic dient m'ha vingut al cap una postal de colors vius recordant la trobada de fa alguns dies amb Marta Clot.

Perdoneu. No tinc cap intenció de convertir aquest perfil en una descripció cromàtica de ningú. Però ja que m'he posat jo sola en aquest embolic, em delecto una estona recordant l'entorn que va ser testimoni de la conversa. El lloc de trobada, Alta Alella; de fons, els verds d'aquells primers brots que ja es desparten a la vinya; i de fons del fons, el mar, amb aquell blau intens d'un Mediterrani que aquell dia i a aquella hora es feia sentir i notar. Verds i blaus que en un instant es van fusionar amb el daurat de la copa de cava que ara de cop agafa la Marta mentre li fan la foto per a l'article. Ara m'he passat de poeta.

Marta Clot (Granollers, 1994) és una persona energètica, carregada d'idees, atrevida i *fearless*, com en dirien els anglesos. Té les idees clares i hi posa paraules sense por. És jove -fem un càlcul ràpid i no arriba als 30-, però és d'aquella joventut que puja amb empena i que d'entrada sembla que no s'hagi de deixar intimidar mai.

De formació és pastissera i sommelier, formada al CETT

de Barcelona. Amb experiència en uns quants restaurants i empreses vinculades al vi, l'últim episodi dels quals va tancar fa pocs dies quan va prendre la decisió d'apostar per un projecte més personal, nascut i evolucionat durant aquells llargs i estranys mesos de pandèmia.

Vi & Companyia és el resultat d'adonar-se que el món del vi és esnob i sibarita, així de clar ho diu; pensa que seria una autèntica pena que tanta cultura es perdés entre generacions perquè "a tothom li interessa el món del vi, no només per beure'n una copa, sinó també per aprendre'n els orígens, la història o altres vessants més hedonistes o culturals".

"En Mike Cano i jo -els dos socis del projecte- som usuaris habituals de les xarxes socials i vèiem que de vi català, a les xarxes, se'n parlava només a través de perfils professionals o amb continguts molt dirigits a persones especialitzades." Un error, considera, que s'ha d'esmenar com ells intenten a partir de la creació de material audiovisual que circula per les xarxes amb un *flow* diferent.

"Triem un llenguatge més àgil i quotidià que ens permet interactuar amb persones a qui els agrada el vi sense complexos", diu. "La vida és plural i cal trobar un equilibri entre oferir continguts de valor combinats amb l'entreteniment." I, tot plegat, fent una aposta clara i ferma pel català, "un idioma completament vàlid per a les xarxes socials". I la veritat és que, malgrat que en algun moment han rebut alguna crítica per la tria

idiomàtica, no s'han arronsat. Com a resultat: vídeos que han compartit a TikTok, per exemple, superen les 30.000 visualitzacions. Trenta mil! En català i sobre vi català. Ben fet.

Comunicar sobre vi ho havia fet fins fa poc a una botiga Wine Palace, a la seu que la marca té a Sant Cugat. Allà ja parlava amb els clients, els escoltava, els assessorava..., i tenia l'oportunitat de conèixer i aprendre sobre la producció de vi a Catalunya (i al món): "Sempre m'ha agradat molt escoltar i empatitzo

"Sempre m'ha agradat molt escoltar i empatitzo sovint amb el que ens diu la gent"

"Sentim que podem canviar les coses, fins i tot fer una petita revolució que permeti explicar el vi català a persones que no en saben"

sovint amb el que ens diu la gent." "Això ens permet decidir continguts que atrapen i connecten amb els seguidors", apunta. Als vídeos la podem veure recomanant vins del supermercat amb bona relació qualitat-preu, o fent algunes bromes o jocs divertits que busquen arrencar somriures -com el que juga amb el mi-

racle de Jesús de convertir l'aigua en vi.

I si bé fins ara havia de compaginar feines, ara que ha decidit centrar-se en Vi & Companyia tindrà més temps amb en Mike per fer taula de redacció i decidir noves publicacions. O per continuar donant forma i ampliant el projecte, amb activitats com ara sessions de tast dirigides o la gestió de xarxes socials d'alguns cellers o projectes del vi de Catalunya.

Sigui com sigui, i malgrat que el projecte encara és molt jove, en fan un balanç positiu: "Estem molt il·lusionats perquè ens agrada molt el que fem i sentim que podem canviar les coses, fins i tot fer una petita revolució que permeti explicar el vi català a persones que no en saben, però que tenen ganes d'aprendre'n i sobretot de gaudir del seu vessant més lúdic."

Clot és nascuda a Granollers, una ciutat que forma part del territori DO Alella i, per tant, ara toca una pregunta obligada: "Es coneix, al municipi, la vinculació amb el vi?" Resposta: "No." Clara i rotunda. "Hi ha hagut força tradició vinícola, antigament hi havia plantades moltes més hectàrees de vinya de les que es conserven actualment", afirma, però es lamenta que actualment "no es coneix gaire ni la producció ni aquesta història o cultura que uneix la ciutat amb el vi".

Se'ls gira feina, a aquesta parella de dos. I que sigui per molts anys! ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



CELLER TESTUAN
VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



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

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](https://www.restaurantlanau.com) · @lanaudalella



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



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.ladoalella.com)



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://www.lerarestaurant.com>



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



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.elrebotdelsentits.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

Xarel·lo

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

Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43



VICALIS
VINS, CAVES I LICORS

Distribuïdors de Can Matons

Tel. 93 540 35 36 www.vicalis.eu

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



TAST TIANA

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA

10, 11 i 12 de juny

2022

13a EDICIÓ



Ajuntament de Tiana