


# Papers de vi

Núm. 77 · Estiu 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## **Alba Balcells: La DO Alella és una zona urbana vinícola i això és únic al món**

**Entrevistem la  
Directora General  
de l'Incavi entre  
vinyes d'Alella**

Després de la pandèmia,  
torna la Mostra  
Gastronòmica de Cabrils

Can Reon, Vallalta Vinícola  
i Can Volart, nous projectes  
vinícoles al territori DO

Tastem, amb cinc sommeliers,  
setze vins que han vist la llum  
durant el darrer any

# CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



PANSA BLANCA  
VINYES DE SALLE

2020

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



BODEGAS

# L'AGÈNCIA MÉS FOODIE



Solucions de màrqueting  
per a restaurants, cellers i  
negocis gastronòmics.



# TEIÀ ÉS CULTURA I VI



“La Cella Vinaria de Vallmora fa 22 segles que produeix vi laietà. El Centre Enoturístic i Arqueològic és el jaciment vitivinícola romà més important del país”.

**Natàlia Garriga,**  
consellera de Cultura de  
la Generalitat de Catalunya



Signaculum de Vallmora  
(Epictet, esclau de Luci Pedani Clement), s. II dC.



Ajuntament de Teià



VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC  
I ARQUEOLÒGIC



Alba Balcells a la vinya de La Molassa, daft de tot de la Vall de Rials (Alella). Una vinya de garnatxa negra propietat d'Alella Vinícola.  
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

11 REPORTATGE. **Entrevista amb Alba Balcells, directora general de l'INCAVI, Institut Català de la Vinya i el Vi**

14 ACTUALITAT. **Nits d'estiu amb l'ADN gastronòmic de Cabrils**

18 ACTUALITAT. **Can Reon: vinya, celler, hotel, restaurant i auditori**

20 ACTUALITAT. **Vallalta Vinícola, nou projecte del territori DO Alella, posa la primera anyada al mercat**

22 ACTUALITAT. **Recuperar el paisatge: Oriol Marfà reviu a Argentona les vinyes de Can Volart**

24 VINFOGRAFIA. **Bouquet d'Alella Blanc 2021**

27 ACTUALITAT. **Narcís Perich Ilança, de la mà de Papers de vi, la cançó "Terra de vi"**

30 EL TAST. **Tast de 16 nous novíssims vins elaborats al territori DO Alella**

37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **10 llocs i mig per descobrir Granollers en un sol dia**

42 PERSONATGE DO ALELLA. **Lina Rubio, l'eterna aprenent que ha dedicat la vida a ensenyar**

46 VINYES SINGULARS. **Vinya d'en Prudenci**

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: **Anna Alfaro, Cristina Gaggioli, David Jobé, Ubaldo Puche, Jordi Martínez, Ramon Roset, Elena Sellés, Eli Solsona, Ruth Troyano, Eva Vicens, Eli Vidal i Ferran Vila**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



## GLOPS

### El Titiana Pansa Blanca, premi Best of Show al concurs Mundus Vini

Frankfurt va acollir a mitjan maig la fira de vins més important del món, Prowein. En aquest marc, el jurat internacional del premi Mundus Vini va celebrar el seu tast de primavera. Entre els guanyadors del Best of Show hi ha el Titiana Pansa Blanca Brut.

### oríGenes Festival Gastronòmic es consolida

La finca de Can Godó (o el Palauet de Teià, com l'anomenen els organitzadors) ha esdevingut aquest mes de juny la seu d'un autèntic festival. L'esdeveniment gastronòmic es consolida amb la celebració de la segona edició i demostra que l'aposta per un format de festival gastronòmic conscient, sostenible i de proximitat és possible. Els visitants van tenir l'oportunitat de conèixer de la mà i la veu dels seus creadors dotze productes gastronòmics d'altíssima qualitat, procedents de tot l'Estat, maridats amb vins (confiem veure'n d'Alella a l'edició vinent) també de tot el territori espanyol.



Oriol Castro (Disfrutar) i Paco Pérez (Miramar, Enoteca) van protagonitzar una interessant tertúlia.

### El Masnou celebra el segon Escuracassoles

El bar Entremans del mercat municipal del Masnou ha guanyat el premi al millor plat per la seva brandada de bacallà amb carbassa escalivada maridada amb Raventós d'Alella Tina 9. El premi és el resultat dels vots de les persones que han tastat les propostes a cada establiment i entre totes se sortejaran tres experiències enoturístiques pel territori DO Alella. L'establiment rebrà la cullera de fusta, símbol i reconeixement de l'Escuracassoles i serà la imatge de l'edició 2023. L'Escuracassoles ha estat un recorregut enogastronòmic per trenta-tres establiments del Masnou que oferien propostes maridades amb vins DO Alella i vermuts masnovins i que enguany ha celebrat amb molt bona acollida la segona edició. S'ha editat un programa amb fotografies de tots els plats, unes instantànies de la fotògrafa masnovina Mònica Sola.

## Can Roda guanya el Premi Vinari d'Enoturisme a la millor activitat mediambiental

El celler de Santa Maria de Martorelles ha rebut aquesta distinció pel seu curs de plantes comestibles i maridatge de vins. Els Premis Vinari d'Enoturisme, organitzats per Vadeví, tenen per objectiu promoure i potenciar l'enoturisme de qualitat a Catalunya, fomentar-ne el coneixement i la difusió com a activitat de proximitat i estimular-ne la pràctica.

## El Tast Tiana supera l'èxit d'anys anteriors

L'edició d'aquest any del Tast Tiana, entre el 10 i el 12 de juny, ha superat l'assistència i la venda de tiquets d'anys anteriors. Enguany se n'han venut 5.500, mig miler més que en l'edició del 2019. L'alcalde de Tiana, Isaac Salvatierra, ha destacat: "El Tast Tiana 2022, aparador dels restaurants i cellers locals, ha tancat amb èxit absolut de públic. Un poble viu també vol dir un poble amb més activitat econòmica." El xef del restaurant Lluerna de Santa Coloma de Gramenet, Víctor Quintillà, en va ser el pregoner.



o.p.

## L'associació Vinya Celler Masia obre una vinateria al centre de Barcelona

Can Roda és un dels cellers de l'associació Vinya Celler Masia presents a la nova vinateria. En aquest establiment, a més de poder comprar-hi les més de dues-centes referències de vins, escumosos i productes elaborats pels cellers, també es pot gaudir d'un servei de vins a copes acompanyats de tasts de diferents productes. L'establiment també actuarà de centre de suport logístic de la botiga online de l'agrupació.



CEDIDA

## Pink Tardeo a l'Hotel Arrey Alella per presentar la nova anyada del Titiana Brut Rosé

La piscina, gespa, cel blau, globus roses, un DJ punxant música tipus *chill out*, rialles i bon ambient. Així va ser la tarda de PINKtardeo que va tenir lloc el 3 de juny a l'Hotel Arrey d'Alella, i en el marc de la qual es va presentar la nova anyada del Titiana Brut Rosé. Els assistents a l'acte, amics i clients de Titiana i Can Matons, van tenir l'oportunitat de tastar altres vins rosats del grup de cellers de Raventós Codorníu.

## El director de 'Papers de vi', jurat a la final dels premis Vinari

Òscar Pallarès, director d'aquesta revista, forma part de la vintena de professionals que han integrat el jurat de la final de vins joves en la desena edició dels Premis Vinari. En total, el jurat va tastar 170 vins de cinc categories procedents de tot el territori vitivinícola català. Els tastadors no en sabien ni la marca, ni l'elaborador ni l'origen, i els van puntuar entre el 0 i el 100 depenent de l'aspecte visual, olfactiv i gustatiu, així com la qualitat global.



JORDI PLAY

## El conseller Roger Torrent visita la DO Alella

El conseller d'Empresa i Treball, Roger Torrent, acompanyat de la directora general de Turisme de la Generalitat, Marta Domènech, va visitar el 10 de juny el territori DO Alella per escoltar les demandes dels diferents agents. Van visitar l'Hotel Augusta de Vilanova del Vallès i l'Hotel Arrey Alella, on va reunir-se amb cellers i viticultors de la DO Alella. La jornada va culminar amb un dinar a Alta Alella amb els alcaldes dels municipis que formen part de la Ruta del Vi DO Alella. També hi va ser present Xavier Agell, en representació de l'Incavi.



Roger Torrent i Marta Domènech.

## Tasts a la Vinícola

El restaurant la Vinícola, amb seu al celler Alella Vinícola, ha programat uns quants tasts a la primavera. La sommelier Eli Vidal va maridar els vins Marfil amb productes artesans de l'Anxoveta del Masnou en la sessió d'abril, i al maig va dirigir un tast de formatges catalans maridats amb vins del mateix celler. Al juny va ser Quim Colomer, de Testuan, qui va dirigir un tast de vins.

## Raventós Codorníu presenta una nova branca del seu projecte Vins del Llegat

Els vins s'elaboren sota la marca Sant Sebastià dels Gorgs al celler Parxet, al Penedès. Els elaboren els enòlegs Xevi Carbonell (Can Matons, Raventós d'Alella) i Anna Roset al celler Parxet Montargull, a Avinyonet del Penedès, a tocar precisament del Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs. Els dos primers vins de la gamma són els Monestir Blanc 2021 (macabeu i sauvignon blanc) i Negre 2021 (syrah, garnatxa negra i cabernet sauvignon). Ambdós surten a la venda emparats per la DO Penedès i tindran un PVP d'aproximadament 12 €.



Anna Roset, Xevi Carbonell i Ricard Rofes, coordinador de Vins del Llegat.



## El nou Alta Alella GX Rosé arriba al mercat local

Es tracta d'un nou rosat elaborat amb garnatxa negra i garnatxa peluda que, després d'haver-se posat a la venda al mercat nord-americà, ara ja està disponible també aquí. Per celebrar-ne la sortida es va poder adquirir en format prevenda a través del club de vins Família Pujol-Busquets amb una ampolla màgnum de cava Alta Alella Laietà de regal.



Núria Parlon, alcaldessa de Santa Coloma, presentant Chartier.

## François Chartier presenta 'Manifiesto' a Santa Coloma de Gramenet

El fundador de la ciència aromàtica de les harmonies moleculars, François Chartier, va presentar el seu nou llibre a la vora de la vinya d'en Sabater el 21 de juny. Chartier és la persona de referència quan es tracta d'explicar, amb la ciència a la mà, el motiu pel qual un vi marida o no marida amb un àpat. Està duent a terme una recerca sobre l'impacte de la biodiversitat en la identitat aromàtica dels vins, i part d'aquesta recerca la du a terme a la vinya d'en Sabater i al campus d'alimentació de Torribera.

## Primvlvs, el gegant romà de Premià

La Colla Gegantera de l'Associació de Veïns del Barri de Santa Maria-Santa Anna (barri del Cotet), a cavall entre les poblacions de Premià de Dalt i Premià de Mar, va estrenar el 3 de juliol un nou gegant. Es tracta de Primvlvs, un personatge vestit de romà que carreteja una àmfora de vi i un raïm i que vol representar el món de la vinya i el vi i el pasat romà d'aquest territori.



DANI EGEA

## La Serenata del restaurant Allium de Mataró

"Una nit per divertir-se dins i fora de la cuina." Amb aquesta premissa, el restaurant Allium de Mataró anunciava La Serenata, la seva primera festa gastronòmica. Un esdeveniment per a amants del bon menjar i el bon vi on el principal atractiu va ser la carta efímera de vins i tapes que els responsables del restaurant van preparar per a la vetllada, celebrada el 21 de juliol.

## La versió digital de 'Decanter' parla d'Alella Vinícola i Alta Alella

La versió digital de *Decanter*, segurament la revista de vi més prestigiosa del món, va publicar fa alguns dies un article sobre enoturisme al voltant de la ciutat de Barcelona. L'article proposa la visita a cinc cellers, tres dels quals són cavistes del Penedès i els altres dos, Alta Alella i Alella Vinícola.

mas padellàs



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


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

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

[maspadellas.com](http://maspadellas.com)



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](http://www.altaalella.wine)

+34 628 624 182 [visita@altaalella.wine](mailto: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](http://doalella.com) i descobreix perquè els nostres vins son diferents, únics,... originals.

**alella**  
L'original

# Alba Balcells: "La DO Alella és una zona urbana vinícola i això és únic al món"



Entrevista amb la directora general de l'INCAVI, Institut Català de la Vinya i el Vi, sobre els desafiaments de la DO Alella, el pla estratègic que ha presentat la institució i el paper de la vinya i el vi en el context de canvi climàtic que vivim

TEXT: MONTSE SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**lba Balcells (Linyola, 1986) fa un any que va assumir la direcció general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). El nomenament va sorprendre el sector per la seva joventut i perquè és la primera dona al capdavant d'aquesta institució vinícola que es va fundar quan ella encara no havia nascut. Llicenciada en ciències polítiques i de l'administració (UPF), màster en participació i polítiques locals (UAB) i amb els certificats Wine & Spirit Education Trust (WSET), en l'anterior legislatura i des de l'Oficina de Relacions Institucionals al Parlament del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, va treballar a fons lleis com la de vitivinicultura (2/2020), la dels espais agraris (3/2019) i la del malbaratament alimentari (3/2020). Balcells ha substituït

Salvador Puig, que havia estat al capdavant de l'INCAVI des de l'any 2016.

Arriba d'hora a Alella des de Linyola, on viu, perquè dirigir l'INCAVI no vol pas dir haver de deixar la seva terra. L'acompanya en Pol Oliva, un

**Catalunya històricament no ha tingut un acompanyament prou robust de la part agrària, que és la que ens identifica com a país**

fitxatge de la nova directora, jove i jove, vint-i-cinc anys, de Talarn (Pallars Jussà), que ara és el cap de projectes de l'INCAVI, una figura dins la

nova reorganització interna que duu a terme Alba Balcells.

Abans de l'entrevista ensenyem les dues valls vinícoles d'Alella a la directora de l'INCAVI, des dels punts més alts: la vall de Rials des de dalt de Can Magarola i la vall Cirera des del Turó d'en Besó. I durant l'entrevista li proposem tastar tres vins del territori DO Alella, representatius del que s'hi fa avui: el Marfil Clàssic (Alella Vinícola), l'AUS Rosé (Alta Alella) i el Foranell Picapoll (Quim Batlle).

**Quin coneixement teniu de la DO Alella?**

Alella és un dels tresors vinícoles del país. És una zona molt petita, amb aquestes poques més de dues-centes hectàrees de vinya actualment en producció. Per nosaltres és important perquè és un miracle, essent una de les regions que han hagut de suportar més pressió urbanística i tro-

bant-se tan a prop de la ciutat. Des del punt de vista de l'enoturisme, creiem que tret d'alguna petita àrea d'Àustria, és l'única zona urbana vinícola del món. Un territori d'aquestes característiques és únic. I amb la pansa blanca, una varietat al·lucinant i que la gent de la DO treballa com ningú. A més, el vi d'Alella ha estat un vi històric pel país. Ahir en parlava amb el meu pare i encara és molt present en l'imaginari del país, la gent el coneix, té molta marca. Se'n fa molt poc i està limitat. I nosaltres creiem que aquest vi només pot anar encaminat cap al prestigi.

**Per tant, des de l'INCAVI quins reptes creieu que té la DO Alella en un futur immediat i a mitjà termini?**

Aquest debat el podem extreure al conjunt de les dotze denominacions d'origen del país. El repte és la sostenibi-

litat, que nosaltres entenem completa. Passa primer per tenir un bon model de negoci i després per tenir unes viticultores i uns viticultors ben remunerats per allò que produeixen. Aquesta és la nostra obsessió. Ens agrada parlar de sistema de denominacions d'origen perquè creiem que hem de parar de competir i començar a cooperar amb aquells grans temes que són de calat i són compartits. El primer, i aquí tenim un repte de país, és treballar molt millor el relat del vi català, per fer més forta la marca i per poder-nos explicar, a casa, que queda molt per fer, però també al món. A Catalunya el vi és cultura i aquesta premissa el govern del país l'ha fet seva. A tot arreu on anem i es parla de vi, se'n fa bandera.

**Però la DO Alella té unes particularitats úniques. Com ja heu dit, és molt propera a Barcelona, és agricultura periurbana. I tot i que és molt resilient, a diferència d'altres territoris no té un problema de des poblament ni d'excedent de raïm, tot al contrari, la pressió urbanística dificulta el cultiu de la vinya. És un territori amb poca musculatura vinícola. No superar les tres-centes hectàrees de vinya ja ho diu tot. La llei de vitivinicultura catalana, les lleis espanyoles i les europees no preveuen les particularitats de la DO Alella per protegir-la. Com es pot fer?** Aquí tenim alguns problemes com a país que ens superen perquè la regulació de les autoritzacions de vinyes passa pel ministeri i passa per Madrid. La capacitat de creixement en hectàrees les fixa el

ministeri, amb un màxim d'un 1% cada any. Nosaltres des del govern hem acompanyat les demandes dels viticultors i també de les organitzacions agràries, perquè és una necessitat que té el nostre teixit per generar tota aquesta musculatura. I any rere any, la nostra conselleria ha acompanyat les al·legacions, en pro de demanar aquest augment de superfície. Ho considerem vital per tirar endavant el nostre model de producció.

**Per altra banda, com a territori periurbà la DO Alella tampoc deu estar emparada per l'acabada d'aprovar Agenda Rural. Quina legislació pot ajudar aquest territori agrari?**

Des del meu punt de vista, Catalunya històricament no ha tingut un acompanyament prou robust de la part agrària, que és de fet el que ens identifica com a país. Quan arriben els governs d'Esquerra Republicana a la conselleria d'Agricultura hi ha una aposta molt seriosa per situar

**Si treballem per singularitzar-nos i ens marquem la fita a deu anys vista, podem atresorar tots aquests valors a les nostres produccions**

les polítiques agràries a un primer nivell. Amb això vull dir que es comencen a articular eines al sector primari, al

sector productor, per dotar-lo d'una protecció jurídica que fins ara no tenia. Fins ara teníem espais naturals protegits, però en canvi quan ens miràvem l'espai agrari, aquest no disposava de figures. Per això el que vam fer en aquell moment va ser començar a treballar en una llei per preservar tot l'espai agrari que, al final, el que ha de fer a grans trets és alimentar tot un país i avançar en termes de sobirania alimentària. Hi ha moltes sobiranes i l'alimentària és capital.

**Us referiu a la llei dels espais agraris, que coneixeu bé perquè va treballar en l'elaboració.**

Efectivament, la llei dels espais agraris el que fa és generar tot un seguit d'eines que ara es van desplegant. La primera, que va entrar en vigor amb l'aprovació de la llei l'any 2019, és l'anàlisi d'afeccions agràries. Aquest instrument el que fa és que en cas de qualsevol infraestructura que es pugui projectar en un territori, si aquesta veu afectada qualsevol unitat agrària, doncs ha de portar l'informe corresponent i si afecta espai agrari o s'ha de corregir o s'ha de compensar o s'ha de plantejar un traçat alternatiu. Si un plantejament urbanístic en aquest territori vinícola acaba afectant espai agrari, doncs no es podrà fer com abans i tirar pel dret, sinó que caldrà passar per aquest tràmit.

**I què més? Perquè l'espai agrari de la DO Alella en part ja té una protecció extra pel fet que forma part d'un parc**

**natural. Però quines altres eines es poden desenvolupar per evitar que desaparegui la pagesia i la viticultura d'aquest territori?**

Uns altres instruments són els plans sectorials agraris específics, que ja hi ha tres territoris que hi treballen per desplegar-los. Tenim el Penedès, que hi treballa per protegir les vinyes; tenim la zona del Vallès, per protegir el pla, i tenim Osona, que planteja un model mixt per preservar els seus camps de cereal. I penso que Alella, amb la seva singularitat, tindria molt de sentit que caminés cap a tenir un pla sectorial agrari específic, perquè sigui també des de la cogovernança, que la llei deixa ben clara: que sigui des del territori i amb la gent del territori que s'acabi decidint què es vol preservar, quines zones han de quedar totalment protegides i quines més alliberades. A mi m'agrada dir que des del vi es protegeix tot un país.

**Però la realitat d'aquests territoris periurbans, si més no al Baix Maresme i segurament també a tot el país, és que actualment s'aproven molts POUM (Pla d'Ordenació Urbanística Municipal) que són pensats des d'una mentalitat del segle XX, no pas des dels reptes climàtics que planteja el segle XXI. Com es pot capgirar això?**

Aquest és un tema de societat. Parlem de municipis, d'entitats supramunicipals, d'interessos particulars... Per mi això passa per generar una unitat d'acció. Tenim diverses eines, n'estem creant de noves. I per la part que podem

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





Montse Serra entrevista Alba Balcells sota els pins del Turó d'en Besó amb les vinyes d'Alta Alella i el mar al darrere.

incidir des de l'INCAVI, hem d'anar cap a protegir i preservar aquests espais que ens donen aquesta identitat, com a país de vi i com a país de vinyes. Però, és clar, el tema del planejament urbanístic és de competència municipal i cada municipi té la seva sobirania. Nosaltres el que podem fer i fem és acompanyar, però poc més hi podem fer.

**En els territoris periurbans del Baix Maresme es continuen arrencant vinyes per plantar-hi habitatges.**

Aquí tenim un altre repte, que

és la concepció de l'agricultura o de l'espai agrari per part de les societats més urbanes. Perquè també tenim un repte de país, perquè generar una cultura triga cent anys a consolidar-se, i nosaltres ho vivim perquè som de zones rurals i ho tenim molt a dins, però també veiem que cal penetrar molt més en aquests entorns urbans perquè entenem la importància. I potser la solució seria començar a ser una mica agosarats i crear la figura de la regidoria d'Agricultura, que hi ha alguns municipis del país que

la tenen, i des d'aquí es pot explicar molt bé la importància d'aquest sector vital i començar-la a incloure en la perspectiva de cada política pública que s'hagi de prendre.

**L'altre dia, via Twitter, un jove com ara vós, pagès viticultor de la DO Tarragona, davant les despeses per mantenir la vinya en ecològic i l'increment de costos, es lamentava amb una frase demolidora: 'Això se'n va a la merda.' Què li podeu dir, a aquest pagès i elaborador?**

Quan no tenim la covid que ens para el món i l'activitat dels cellers es veu molt afectada, tenim una guerra a Ucraïna que causa un augment de despeses desmesurat, que acaba afectant la nostra manera de fer i produir. El que penso és que ens hem d'encaminar per ajudar que les nostres produccions augmentin el valor. I això no passa per un altre camí que no sigui la singularització. Identificar què es pot fer aquí que no es faci a cap altre lloc del món. Perquè el món del vi en l'àmbit de la competència és extremadament salvatge, perquè hi ha moltes zones al planeta que produeixen vi, però si treballem per singularitzar-nos i ens marquem la fita a deu anys vista, podem anar atresorant tots aquests valors a les nostres produccions. I la nostra feina és explicar-ho tant a Catalunya com a tot arreu.

**Durant aquest primer any al capdavant de l'INCAVI heu fet molt d'èmfasi en la figura del viticultor elaborador. A la DO Alella els viticultors han pas-**

**sat a ocupar aquesta figura de viticultor elaborador. Però no és gens fàcil: calen recursos, cal afrontar la comercialització per saber arribar als mercats, d'aquí i de fora... Per què considereu important aquesta figura i com la penseu potenciar? Els vivers de celleristes són un camí?**

Aquesta figura facilita l'empoderament de la pagesia i pot assegurar la fixació del jovent al territori, perquè atorga un valor afegit al conjunt de les produccions, posa l'accent en la importància de la vinya i el control del procés d'elaboració del vi per una mateixa persona, i reconeix el seu paper com a persona que elabora el vi amb el seu propi raïm, des de la vinya fins a l'ampolla. També reforçarem aquesta figura amb formació en les necessitats que tingui, mostra d'això són les diferents càpsules informatives que hem fet a l'INCAVI, com la darrera sobre màrqueting i comercialització. I sí, els vivers de celleristes són revulsius per a la dinamització i l'entrada de joves a la producció de vins. El Viver de la Conca de Barberà, com a pioner, és tot un model a seguir i ara diferents territoris del país també tenen previst posar en marxa, com a Vilafranca amb la DO Penedès. Des de l'INCAVI acompanyem totes aquestes iniciatives que neixen des del territori i facilitem l'impuls i el coneixement perquè donin resposta a les necessitats d'una massa crítica suficient que les facin viables i econòmicament sostenibles. ●

Podeu llegir l'entrevista completa a: [www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)

# CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT

CABRILS






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

# Nits d'estiu amb l'ADN gastronòmic de Cabriils

Després de dos anys de suspensió per la pandèmia, torna la 33a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans amb una aposta total per la sostenibilitat i el pagament amb 'peluts'

TEXT: RUTH TROYANO

**“Q**uan vam començar a governar a Cabriils teníem clar que la Mostra necessitava un canvi i una actualització, posar-se al dia, perquè les coses quan canvien funcionen millor. Vam passar un qüestionari a participants i assistents i hem mirat d'incloure les seves consideracions i propostes”, explica Sílvia Vallbona, regidora de Turisme i Festes del consistori. Conversa molt més tranquil·la que en les dues anteriors edicions, quan la pandèmia va impedir celebrar-les, però amb el neguit de les setmanes prèvies. A diferència del 2019, ara sí que han pogut perfilar i introduir petits canvis a un certamen que està plenament consolidat i que omple de converses, gustos i aromes les nits d'estiu de Cabriils. Queda menys d'un mes per a la celebració de la 33a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans, que coincidirà com cada any amb la Festa Major de Santa Helena (del 19 al 22 d'agost). És una de les activitats culturals més importants de l'any al municipi i torna amb un compromís total amb la sostenibilitat i un canvi en la modalitat de pagament: els platets gastronòmics costaran entre dos i sis *peluts* (euros) i cada restaurador tindrà la llibertat de posar preu a la seva proposta gastronòmica depenent del producte i del tipus d'elaboració.



Sílvia Vallbona és la regidora de Turisme i Festes de l'Ajuntament de Cabriils.

## Objectiu: residu zero

“Els restauradors ens comentaven que els sortia car venir a la mostra, de manera que hem canviat la modalitat de tiquets i també hem decidit ampliar el marge que perceben de l'ajuntament per cada consumició. Als artesans els incorporem a l'interior del recinte, i el públic tindrà l'opció de triar un ventall ampli de plats, amb diferents preus”,

comenta Vallbona referint-se a alguns dels canvis. L'Ajuntament de Cabriils ultima a correu detallats i serrells de la nova edició. Els convidats esperen amb moltes ganes després de dos anys sense gaudir-ne, de manera que la responsabilitat dels organitzadors és més gran encara. “Hi tornem amb canvis, també en la direcció de la Mostra, que ha passat a mans

d'una empresa especialitzada d'Argentona, amb experiència en l'organització d'esdeveniments. Han captat molt bé la necessitat de canvi i l'essència del que volíem”, reconeix. Des de la Regidoria de Turisme i Festes s'incideix en la importància que tindran el medi ambient i el reciclatge en la concepció i en el desenvolupament de la mostra: “Tots els estands seran de fusta; cre-



Imatges de la darrera Mostra celebrada amb normalitat a Cabrils, l'edició de 2019.

ÒSCAR PALLARÈS

iem que donarà calidesa. Un any més, els coberts, els plats, els gots i els tovallons seran biodegradables. No tindrem plàstics. Reciclem les safates d'altres anys i les copes d'edicions passades també es posaran en circulació a meitat de preu. La copa commemorativa amb el logotip d'aquest any costarà 2 euros." El plàstic s'ha anat substituint pel cartró des del 2018, però en aquesta edició l'aposta és encara més forta amb l'horitzó del residu zero.

"Del conjunt de restauradors, deu són de Cabrils i podem dir que han presentat una diversitat de propostes gastronòmiques molt interessant, amb preus per a totes les butxaques", avança la regidora. "A les estovalles es podran consultar els plats i el cost i hem utilitzat el concepte de *peluts* per als euros perquè és com ens diuen als cabrilencs", afegeix descobrint una altra novetat. "En les últimes edicions el nombre d'estands ha anat oscil·lant entre dotze i setze. En aquesta n'hi haurà dotze, amb catorze establiments, dels quals una desena són del municipi. Costa mantenir la presència de restauradors perquè després de la pandèmia hi ha molt de desgast i dificultats per trobar personal. Sabem que és difícil

compaginar l'obertura del negoci i ser present a la Mostra, però el que farem és incorporar altres productors per ensenyar la multiculturalitat gastronòmica de Cabrils. Hi haurà l'oferta gastronòmica d'una carnisseria halal i estem acabant de valorar l'oportunitat d'incloure plats preparats per *food trucks*. Hem de

### "La Mostra és un espai idoni per treure pit de l'ADN gastronòmic de Cabrils"

trencar una llança a favor seu, dels qui serveixen menjar de qualitat amb una modalitat de servei innovadora", defensa Vallbona. La voluntat del consistori és donar veu no només als restauradors, sinó també a les botigues i als productors del poble. "Volem donar visibilitat a qui no en té i la Mostra és un espai idoni per fer-ho i treure pit de l'ADN gastronòmic de Cabrils."

**Quatre nits de gustos i aromes**  
Durant quatre nits, l'Escola l'Olivera (avinguda de les Escoles, 20) s'omplirà de converses, gustos i aromes cabri-

lencs. S'espera rebre la mateixa afluència que abans de la pandèmia, al voltant de 15.000 persones, i servir-hi més de 20.000 tasts. L'horari de la 33a Mostra Gastronòmica començarà amb els artesans a les set del vespre i s'allargarà fins a quarts de dotze de la nit. També hi haurà parades comercials al recinte. "Més que voler nous visitants, el que necessitem és consolidar xifres. Des del 2016 el nombre d'assistents ha anat baixant, tot i que en un percentatge molt petit, i hem de confiar que els canvis que hem introduït aturin aquesta tendència a la baixa. Tenim un públic fidel i definit. A Cabrils hi ha molta població local per la festa major i també molts visitants i turistes amb segones residències. Però també ens arriba públic de Vic, d'Igualada... atrets per la Mostra. Ho hem vist a les enquestes de qualitat que vam passar a l'edició del 2019, on fèiem constar el codi postal de l'entrevistat", explica. En paral·lel al públic, la Mostra Gastronòmica també confia a ampliar la representació de vins de la DO Alella en edicions vinents. Sílvia Vallbona diu: "La nostra prioritat és tenir-los, però per aquesta edició només hem pogut confirmar tres estands vinícoles. No hi faltarà Testuan, l'únic

productor de la DO Alella que gestiona vinya al terme municipal de Cabrils, i s'hi sumaran la Bodegueta Vermuteria i un distribuïdor que oferirà vins dels Països Catalans.

"A la DO Alella tenim vins de molta qualitat, una gastronomia molt diversa i un esdeveniment cultural que ho reuneix, pensat per a tot tipus de públics. El certamen s'ha de conèixer sí o sí", resumeix Vallbona. "La Mostra perfecta seria amb tots els establiments de Cabrils i amb més presència d'elaboradors de la DO Alella, un estand gran que fos un aparador de tots els vins de qualitat que es fan a la regió, que són molts", sospira. Treballen amb aquesta voluntat i intenció. Si no és a la 33a edició, el somni arribarà a les següents, perquè batallaran perquè així sigui. De moment, assumeixen que la pandèmia ha trastocat els plans i que, malgrat el suport que els ha donat el consistori, potser en aquesta edició la presència de restauradors i cellers no serà la més desitjada. "No obstant això, han sabut reinventar-se i han copsat la fidelitat dels clients en els moments més difícils", matisa la regidora de Turisme i Festes que, igual que en les edicions anteriors, no descansarà fins al final d'agost. ●



Allium  
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.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](http://www.roura.es)



MAS DE  
**SANT LLEÍ**



Foto: Franco Gribodo en el patio del SXII. Mas de Sant Lleí.

*El teu casament idíl.lic a Vilanova del Vallès*

*Mas de Sant Lleí*

Camí de Casa Alta, s/n  
Ctra. Granollers a Masnou, Km 10,5  
Vilanova del Vallès, Barcelona.

**T. 93 845 88 22**



*www.masdesantlleí.com*



# Can Reon: vinya, celler, hotel, restaurant i auditori

Renny i Leon Ramakers, una parella d'holandesos afincats a Tiana, han comprat la finca de Can Fàbregas i hi projecten un pla molt ambiciós

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

**I** magineu-vos que sou estrangers i un dia descobriu que a la costa catalana hi ha un poble petit, bonic i tranquil que es diu Tiana. Us hi comreu una casa i hi veniu de tant en tant a passar temporades. Us agrada tant que comenceu a fantasiejar de muntar-hi un restaurant i parleu amb uns coneguts del poble perquè us busquin una masia per instal·lar-lo. En poc temps trobeu el lloc ideal.

Però, de cop, arriba una pandèmia mundial i us hi tanca. En les llargues passejades que feu pels terrenys, aneu descobrint de mica en mica que és ple de prats, boscos i camins amagats, i que ben a prop també hi ha un mirador molt estimat pel poble i fins i tot un poblat iber. Ara, la sorpresa més gran ve quan coneixeu el veí, un tal Quim Batlle, que té un celler on fa vi. I us explica que aquella finca era com el pati de casa seva quan era petit, que hi anava cada tarda i que allà hi ha vinya i també una pedrera.

Això és el que els ha passat a la Renny i en Leon Ramakers, dos holandesos que són autèntics referents als Països Baixos. Ella, promotora musical. Ella, dissenyadora. Sempre han treballat separadament, però ara han decidit unir esforços per ressuscitar l'antiga finca de Can Fàbregas. La primera cosa que han fet és rebatejar-la com a Can Reon, perquè són tants els projectes associats que necessiten una identitat nova i pròpia. Can manté la tradició



Vista de la masia des de la figuera, a tocar de la nova vinya.

i Reon condensa els seus dos noms, argumenten.

## El projecte

“L'objectiu era fer un restaurant i també un hotel, per això vam contactar amb els danesos Big, un dels principals estudis d'arquitectura del món. Restauraran la casa original respectant-ne l'estructura i els elements originals, però els annexos que s'hi van fer els anys seixanta i setanta aniran a terra. L'objectiu és fer entre set-cents i vuit-cents metres addicionals, però semisoterrats i amb una coberta vegetal”, expliquen.

I ens fan veure que l'aposta de restauració serà de primer nivell. “La direcció gastronòmica, la portarà en Sarriel Taus,

conegut emprenedor social als Països Baixos que ja és director del projecte que tenim a Amsterdam i que ha col·laborat amb xefs tan interessants com en Jamie Oliver. Estan creant un menú que hibridarà la cuina catalana i l'holandesa, i que es proveirà dels arbres, l'hort, les cabres i les abelles que tindran properament a la casa.”

Amb aquesta idea al cap va arribar la vinya i, amb aquesta, el propòsit d'elaborar vi. “L'any passat ens vam decebre una mica perquè pensàvem que, de les vinyes velles, ja en sortiria alguna cosa i res. Però faltava treballar la terra. En Quim ha aportat moltes idees i en Joan – germà d'en Quim, jardiner, que és qui té cura de la vinya en el dia a dia – ha treballat molt.”

## La pedrera-auditori

Però encara n'hi ha més. “Un dia en Quim ens va preguntar si havíem vist la pedrera. ‘Quina pedrera?’, li vam dir. I caminant, caminant, vam arribar a un racó de la finca tapat amb molta vegetació que amagava un auditori natural fantàstic.” Amb una experiència de més de cinquanta anys en el sector de la música, en Leon va visualitzar-hi de seguida un espai per fer-hi concerts de petit format. “Hi portarem cantants, duets o trios que toquin en acústic. Hem fet un estudi de la sonoritat i ho farem amb pocs decibels.” Dit i fet: “Al setembre hi farem un festival. Tindrà l'esperit d'aquells happenings que es feien els anys cinquanta i consistirà en activitats escampades per la finca de cinc de la tarda a dotze de la nit. Hi haurà concerts, ballarins i també instal·lacions d'artistes. Tot acompanyat amb menjar i vi. Un non stop cultural”, prometen. Rere la part musical hi ha en Pau Josa i en Pep Mula, dos músics de Tiana.

Caminant i conversant, arribem a un indret emblemàtic de la finca: la figuera. Un arbre de dos-cents anys, amb una copa amplíssima que projecta una ombra impagable a ple estiu i amb unes vistes privilegiades al mar. Ens expliquen: “El vespre és preciós des d'aquí. Ara estem estudiant obrir-ho al públic i fer-hi un bar de vins, però encara no hi ha res segur.” Donem-los temps: de Can Reon, en sentirem a parlar. ●

OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

A dalt, vinya vella recuperada. A sota, els Ramakers el dia de la presentació del seu projecte, al maig.



CEDIDA

## El projecte vinícola

"Aquesta finca és una de les més maques de la zona. Té una part de muntanya, una part de plana, una exposició al sol perfecta, està ben orientada i és ben a prop del poble. D'aquí a quatre o cinc anys serà un espectacle!" En Quim viu el projecte com si fos el seu. I, de fet, ho és: aquests primers anys portarà ell la producció i signarà el vi que en surti.

Però el camí per aconseguir-ho ha estat complicat i laboriós. "Vam treure vuit o deu camions de somiers, que feien servir per tancar els conreus, i gairebé dues furgonetes de filferros i més coses. En un principi no es veien els ceps. Però amb una desbrossadora els vam anar localitzant i marcant. Hi havia sarments de més de sis metres! Els vam haver d'obrir la terra i posar-hi molts quilos de fems per revitalitzar-los."

D'entre aquests ceps vells, alguns amb més de noranta anys, hi ha garnatxa negra, garnatxa blanca, pansa blanca, sumoll, garnatxa peluda i picapoll. "També hi ha una mica de cabernet, que l'acabarem arrencant. Per fer còctels, si el voleu", fa broma amb un somriure murri. A la vinya vella s'han afegit 4.600 ceps nous de pansa blanca, garnatxa blanca i garnatxa peluda. Les vinyes noves ja estan produint raïm, però assegura en Quim que "abans que maduri tot anirà a terra". I la vinya vella, que l'any passat no va rendir, aquest any està ufanosa i carregada de raïm. Amb aquest fruit, Quim Batlle elaborarà el primer vi de Can Reon. "La pansa més vella té un aspecte espectacular; l'elaborarem a banda. I la de quaranta anys també. El sumoll, la garnatxa peluda... Ens portarà un embolic de dipòsits de nassos!" D'aquí a un parell d'anys, a tot estirar, quan la vinya nova entri en plena producció, està previst que el nou celler de Can Reon ja estigui enllestit.

Durant dècades, Can Fàbregas va dur part de la producció de raïm a Alella Vinícola, però al celler de la casa també s'elaboraven milers de litres cada any que proveïen molts veïns de Tiana. En tot cas, en Quim calcula que, d'aquestes vinyes, no se n'havia fet vi des de feia set o vuit anys. Al nou li espera un llarg viatge: perquè, a més de vendre's aquí, s'exportarà als Països Baixos.



Quim Batlle.

Ò.P.

**“LA VINÍCOLA”**  
TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

No tanquem a l'agost

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

# Vallalta Vinícola, nou projecte del territori DO Alella, posa la primera anyada al mercat

Bernat Lleixà ha recuperat vinyes a Sant Cebrià de Vallalta i Mataró, les gestiona segons els preceptes de l'agricultura ecològica i regenerativa i es vol incorporar a la DO Alella

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

**E**ls colors d'un equip de futbol es viuen amb passió. La fe també es viu intensament. Un amor. Una militància política. Però conèixer en Bernat Lleixà és descobrir que un vi també pot ser vocacional i que treballar la fórmula exacta que reproduceixi el brevatge que tens al cap també pot despertar passions.

Nascut al Maresme, en Bernat va començar a estudiar biologia, però també és mestre i músic. La vida el va portar cap a terres garrotxines, però mai ha deixat de sentir-se lligat a la terra i la natura. És per això que no va dubtar a tornar al Maresme seguint la seva parella. "Vinc de tradició pagesa: el meu avi empeltava vinyes als voltants de Mataró."

## Motor de vida

Ara fa sis anys, a una antiga granja, en Bernat i cinc amics van agafar una primera parcel·la i van engegar un celler, però no ha estat fins aquest any que un Vallalta ha sortit per primera vegada al mercat. Durant tot aquest temps han canviat molt les coses, però bàsicament es poden resumir en una idea: en Bernat va trobar el seu motor de vida.

"És una feina que només la pots fer si la vius o amb passió o amb diners. A mi m'han arribat a felicitar per



Bernat Lleixà.

complicar-me tant la vida amb tot aquest projecte, però vaig sentir una crida que els altres no van sentir i en un moment determinat cadascun de nosaltres va prendre una decisió segons el seu moment vital i el que estava disposat a assumir."

Decidit a professionalitzar el celler, va començar a envoltar-se de persones que podien ajudar-lo. Els primers, la família: els germans, el pare que viu a Olot però que s'hi acosta cada cap de setmana, el tiet que domina el web i les xarxes... Va apuntar-se també al grau de vitivinicultura a la Ribera del Duero. Però el punt d'inflexió ha estat l'entrada de la mà dreta, el company d'aventura, la crosseja: l'Albert

Amat, docent i enòleg al celler la Vinyeta (DO Empordà). "Buscava una persona de la meua edat, uns trenta-vuit anys, amb la ment oberta i certa experiència, que m'assessorés durant tot el cicle. És a dir, no només a l'hora de fer els vins, sinó també a les vinyes."

Junts han planificat l'aventura de recuperar un terreny on tradicionalment havia regnat la vinya. A diferència de la zona sud de la DO, l'Alt Maresme està format per microvalls estretes, amb característiques diferents segons l'orientació, i on sempre s'havia fet un vi senzill de pagès. Però els petits productors no en tenien prou i van acabar cedint als conreus més productius.

## "Volem pensar quin vi fem"

A mesura que la conversa avança, en Bernat afegeix un cert punt èpic als seus records, sabent que el que s'està fent és alguna cosa grossa. "Ara volem pensar quin vi fem. És un procés llarg, lent i delicat, i qualsevol petit detall en modifica el resultat final. La sort del projecte i alhora la desgràcia és que nosaltres som els qui ho fem tot." Des de plantar els ceps, podar, despampolar, veremar, embotellar... Aquest control permet ser molt curós i precís a cada pas i tenir un discurs coherent.

Les vinyes plantades, doncs, són el punt de partida d'un objectiu molt pensat. Actualment hi ha dues hectàrees a Sant Cebrià de Vallalta i una i mitja a Sant Martí de Mata, a Mataró. Hi ha pansa blanca, merlot, cabernet, garnatxa negra i una mica d'ull de llebre. De moment, perquè pel cap d'en Bernat ja rondan també el picapoll i més pansa.

Entrem al celler. Ens crida l'atenció la premsa al centre de la nau, antiga, imponent, però envoltada de la modernitat que dona l'acer inoxidable dels dipòsits. Després d'un intens treball de planificació i d'una verema separada per parcel·les, el primer cicle de Vallalta Vinícola ha donat cinc mil ampolles de quatre vins joves.

CRISTINA GAGGIOLI

## Els vins

El primer, el Sant Pau, un blanc de pansa blanca 100%, mariner, d'acidesa refrescant, salí i viu. Amb una etiqueta esbelta i clara com el campanar de la Cartoixa de Sant Pol. Més aromàtic del que semblaria, amb un punt metàl·lic i una bona acidesa.

El segon, un rosat de merlot 100%, que demostra que "un rosat ha de poder competir amb altres refrescos", assegura. Per quan és aquest vi? "Per ara, acompanyant un bon esmorzar de forquilla o picant alguna cosa com si fos una cervesa." D'aquí ve el seu nom, Ara. Amb dotze graus, la seva suavitat convida a continuar menjant, xerrant, compartint. En Bernat l'agafa amb dolçor. "El rosat és el vi del qual estic més satisfet. A casa agrada molt el rosat i jo en volia fer un de modern, no a l'estil dels clarets espanyols, sinó més pensat. I crec que ens n'hem sortit!"



Els quatre Vallalta Vinícola que es poden trobar al mercat.

I el tercer, el Vallalta, un negre de 85% de merlot i 15% de garnatxa negra. Tot l'entorn del celler sintetitzat en un vi de fruita vermella i amb el toc mineral del sauló.

Durant la nostra visita a Vallalta Vinícola tenim la sort de poder tastar una petita raresa, el Flor de Sant Joan, un ancestral de pansa blanca del qual

en Bernat va degollar algunes ampolles pels volts de Sant Joan. "D'aquí, i del fet que la flor de Sant Joan és una planta ben nostra, en surt el nom."

En un racó del celler està en procés un negre criança que sortirà l'any que ve i que reposa en unes botes amb la meitat de fusta dels Alps i l'altra meitat del centre de Fran-

ça. Una de vella i una altra de nova. Tot estudiat.

Aquest control gairebé quirúrgic de la vinya permet preveure totes les opcions. "Volíem fer un bon vi negre de parcel·la, madurat a poc a poc, però a la vinya només hi toca el sol de matí, no acabava de madurar i quedava de grau molt baix. Però el que és una debilitat per fer un negre pot ser bo per fer un rosat, i ens hem adonat que el resultat és fantàstic!"

Amb agricultura regenerativa, en procés de transició ecològica i amb ganes d'incorporar-se a la DO Alella, en Bernat reconeix que són una producció modesta. Però n'està orgullós. "Entenc el vi com una cuina. No poso els ingredients en una cassola i la tanco a veure què en surt. Jo cuino. Per això vull créixer a poc a poc: si em deixen plantar una hectàrea i mitja, en plantaré mitja, de moment. Vull arribar a tot." ●



# VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC  
I ARQUEOLÒGIC

# Visita el celler romà de Vallmora

tots els dissabtes, diumenges i festius a les 11h!

Imprescindible reserva prèvia al 615 61 98 94 . Més informació [www.vallmora.cat](http://www.vallmora.cat)

# Recuperar el paisatge: Oriol Marfà reviu a Argentona les vinyes de Can Volart

Després d'heretar la masia familiar, l'enginyer agrònom va voler recuperar el paisatge tradicional de la zona i va plantar una vinya amb cent cinquanta ceps

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

**A** Argentona, allà on la Serralada de Marina deixa de ser parc i neix l'espai protegit del Montnegre i el Corredor, just a la falda de la Serra de Bruguera, hi ha renascut una masia del segle XVIII. Podríem dir que és una construcció amb ànima, d'aquelles carregades d'història on el pas del temps es nota a casa passa. Però, en aquest cas, l'essència la posa el matrimoni que l'ha heretada, l'ha restaurada i l'ha revifada.

Hi arribem de bon matí, un dia d'aquells de principis d'estiu en què encara ens sorprèn que la calor comenci a ser asfixiant. De la porta principal, en surt l'Oriol Marfà, amb el seu inseparable barret, que aviat descobrirem que forma part d'una generosa col·lecció penjada endreçadament a l'entrada. "Teniu el castell de Burriac emmarcat entre els xiprers que envolten el pati!", li diem. "Sí, el vam posar allà expressament", explica entre rialles. Es nota que l'Oriol està orgullós de casa seva i del seu entorn.

De seguida apareix també l'Esperança, la seva dona. Junts ens expliquen que van heretar la finca de la família d'ell, però que el temps l'havia malmès tant que queia. "Vam estar dubtant si la tiràvem a terra, però finalment ens



Oriol Marfà i la seva esposa, Esperança Castán, a la vinya de mataró.

vam embarcar a restaurar-la. I vam intentar ressituar-la arquitectònicament tal com havia estat", explica ell. El propòsit, doncs, era tot un desafiament. Ella recorda: "Van venir un parell d'amics francesos i, quan se'n van anar, l'un li va dir a l'altre que estàvem bojos!"

#### Un viatge en el temps

Passejar per la masia és fer un viatge en el temps. Hi han conservat l'estructura interna, el celler, les dues premses, la bassa ... i les vinyes! L'Oriol ens hi acompanya i, per com en parla i per la pressa que va tenir a replantar-la, ens

adonem de les ganes que tenia d'engegar el projecte.

"L'última vinya que hi havia hagut aquí era de primers dels anys setanta. Recordo l'última verema que vam fer-hi. La majoria de vi era per a consum propi i també per fer vinagres." Però el record va més enllà: "Aquest paisatge monotemàtic de pins que tenim ara no existia i no té futur. La prova és que vindrà un incendi i no en quedarà res. Hi hauria d'haver un paisatge mosaic amb bosc, vinya i horta a les parts planes, com abans."

Enardit per la recuperació de la casa, va proposar-se recuperar també la seva

parcel·la de territori i va plantar, ara fa vint-i-dos anys, cent cinquanta ceps de cabernet i merlot: "Era el que es plantava aleshores." Més endavant, en fa setze, va sumar-n'hi un miler més de la varietat mataró. Amb els anys, aquesta última varietat ha anat acaparant cada vegada més espai i arriba ara al 80% del cultiu de la casa. Reconeix que potser ara hi posaria alguna varietat més autòctona, en aquella primera vinya, però la cara de satisfacció que fa quan ens treu el vi i ens l'obre per tastar-lo delaten el seu orgull.

Els Marfà, els seus familiars i amics no són els únics que esperen tastar aquest raïm. Quan pugem a la vinya de dalt, l'Oriol ens explica: "El 40% del que tinc aquí s'ho mengen els ocells, per això ho protegeixo amb malles. I no són els únics: ara que ja no venen tant els senglars, vénen els conills." No ens sorprèn. A més del bon raïm, el lloc és encantador: és un paisatge enfilat, amb una bona exposició al sol i amb unes vistes obertes sobre Argentona, amb un aïret constant que arriba des de la canal del Montseny i que bressola els pàmpons lleugerament.

#### Veremes amb família i amics

Un paisatge que valoren i agraeixen totes les persones que voluntàriament s'arre-

OSCAR PALLARÉS

manguen i s'acosten a treballar a Can Volart quan arriba l'època de verema. "Fem una crida general i ve molta gent a ajudar-nos, però tot el procés d'embotellar, fer el vi, fer el vinagre... el fem nosaltres sols." De fet, l'Oriol dedica unes quatre o cinc hores diàries als seus conreus i ha renunciat a les vacances d'estiu perquè cada dia hi té feina.

I quins vins en surten? D'entrada un rosat, el Can Volart. "Vam començar fent negre, però finalment hem acabat fent rosat perquè ens complica menys la vida. Porta tres varietats: un 80% de mataró, un 15% de cabernet sauvignon i un 5% de merlot. Fermenta amb llevats autòctons en acer inoxidable des de quinze dies després de la verema fins a Nadal, i aleshores el posem en bota de roure. Si va bé, en surten unes vuit-centes ampolles." Si teniu sort i un dia us cau a les mans una d'aquestes ampo-

lles, veureu també un detall curiós: l'etiqueta enganxada en diagonal.

També en surt un dolç, embotellat en ampolla de tres vuitens, que Marfà elabora amb raïm mataró molt madur. L'Oriol li té el punt de dolçor molt controlat durant la fermentació: quan queden tres graus, atura el procés afegint-hi alcohol. En surten unes tres-centes cinquanta ampolles. Mig amagat, al celler també veiem un ranci, que l'Oriol calcula d'uns set anys, i en unes botes separades hi reconeixem el vinagre. Set-cents litres, que reparteixen en ampolletes de 125 cc. "Ens diuen que és com el d'abans, vinagre de vi, i hi ha molta gent a qui li encanta."

#### Vi sense DO

Tot i formar part del territori de la DO Alella, els vins de Can Volart no hi estan inscrits. "Tenim la idea d'inscriure'ns a la DO perquè quan



Can Volart reflexeix la seva bellesa a la bassa que hi té al davant.

ÒSCAR PALLARÉS

vam fer els papers em van col·locar a la DO Catalunya, no sé ben bé per què, i ara hauré de fer la gestió per canviar-ho." De tota manera, els vins de Can Volart no arriben a les botigues: es reparteixen entre els amics i la família. "Però sí que em faria il·lusió que duguessin el segell de la DO."

Can Volart no és només un celler. És tot un rebost. L'aprofitament del territori

al màxim. L'optimització de cada racó de la casa. Pomes, pereres, presseguers, cítrics, ginjolars, arbres de kiwi, aranyons, gerds, llimones, oliveres, mores d'esbarzer... Amb la recuperació de la masia, l'Oriol i l'Esperança han recuperat també una manera de viure, uns recursos naturals i aquelles estones impagables al voltant de taula amb bons amics. ●

**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](mailto:celler@joaquimbatlle.com)



[www.joaquimbatlle.com](http://www.joaquimbatlle.com)

# Bouquet d'Alella Blanc 2021

Ramon Roset  
Sommelier

PVP  
**10 €**

## ELABORACIÓ

Els raïms ecològics es cullen a mà i es transporten en caixes de 15 quilos fins al celler, on es refreden en una cambra. La garnatxa blanca se sotmet a una maceració pel·licular prefermentativa que dura al voltant de 7-8 hores. Premsat suau de cada varietat separatament, desfangat estàtic i fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'inoxidable. Posteriorment roman tres setmanes amb les lies I s'hi fa *bâtonnage* periòdicament.

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc palla amb reflexos verdosos. Net i brillant.

### NAS

Intens i franc, ofereix inicialment aromes anisades a les quals de seguida se n'afegeixen de fruites blanques i notes de record cítric.

### BOCA

Entrada directa on mostra una acidesa viva, però ben equilibrada, que hi atorga frescor i actua de fil conductor d'un pas de boca dominat per les mateixes aromes afruitades, de fruites blanques, que trobàvem en la fase nasal. Bona untuositat. Final llarg.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2021

**Varietats:** 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol

**Ampolles elaborades:** 7.126 ampolles

**Agricultura ecològica certificada**  
**DO Alella**



**MONICA SOLA**  
**FOTOGRAFIA**

Fotografia gastronòmica i de producte.  
Shooting al mateix establiment.

630054630 @monicasolafotografia 



## Bouquet d'Alella

Situat a tocar del nucli urbà d'Alella, el celler Bouquet d'Alella disposa de 14 hectàrees de vinya repartides per les poblacions d'Alella, Teià, Cabrils i Vilassar de Dalt, on conreen, sota els preceptes de l'agricultura ecològica, les varietats pansa blanca, garnatxa blanca, garnatxa negra, mataró i syrah, plantades en sòls de sauló i amb orientacions tant a mar com a muntanya.



**Toni Cerdà**  
(Bouquet d'Alella)  
**i Pep Campí**  
(L'Era)

## MÉS VINS DE PANSA I GARNATXA BLANCA



### Marfil Clàssic

#### Alella Vinícola

DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca

PVP: 8,25 euros



### Les campanes de

#### Lima-Coure

L'artesà del temps

DO Alella

Varietats: 90% pansa blanca, 10% garnatxa blanca

PVP: 11,26 euros



### 3 de Testuan

#### Testuan

DO Alella

Varietats: 80% pansa blanca, 20% garnatxa blanca

PVP: 10,50 euros



### Sobran Ignorantes

#### Alella Vinícola - Testuan

DO Alella

Varietats: 70% pansa blanca, 30% garnatxa blanca

PVP: 13 euros

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### L'Era

Carrer Torrent d'en Puig, 11 - Arenys de Munt, Maresme  
937 950 114 - [www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)



L'Era d'Arenys de Munt és un restaurant on es pot gaudir d'una cuina de mercat ben elaborada que posa l'èmfasi en el producte fresc de temporada. Tal com proclamen, la seva cuina és "una fusió entre la de les àvies i la contemporània". El tracte és amable i el servei àgil i eficient. Disposen d'una carta de vins excel·lent. Els seus espais, tant els interiors com els exteriors molt acollidors, constitueixen un entorn idoni tant per fer-hi un sopar íntim com àpats amb colla i celebracions familiars de tota mena.

### Bacallà amb salsa de ceps i ceba cruixent

A l'Era ens van preparar un bacallà acompanyat d'una salsa de ceps i amb ceba cruixent per sobre. La textura melosa quan s'anava desfent en làmines i el gust intens salí, que no salat, del bacallà van formar una molt bona combinació amb la salsa de ceps, caracteritzada pel gust intens del sofregit i dels bolets, en equilibri amb la dolçor que sempre hi aporta la nata. La ceba fregida afegia un punt de textura cruixent al plat. El Bouquet d'Alella Blanc es va encarregar de netejar amb eficiència, gràcies a la seva magnífica acidesa, la textura greixosa que la salsa deixava a la boca, al mateix temps que el caràcter afruitat del vi refrescava la boca i era capaç d'equilibrar d'una banda la salinitat del bacallà i d'altra la intensitat de la salsa de ceps. Tot plegat creava un conjunt molt plaent.



Passatge Horts de la Santa Creu, 14  
08348 Cabrils  
T. 937 308 226 · M. 673 542 712  
[labodeguetavermuteria@gmail.com](mailto:labodeguetavermuteria@gmail.com)  
[www.bodeguetavermuteria.com](http://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

# 48a FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA 8-18 SET. 2022



## Tastos amb personalitat amb...



**Audrey Doré**

Dilluns 12  
de setembre, 20 h

**Vins de mar**

Existeix una tipicitat en vins de vinyes plantades a la vora del mar?  
Descobrim-ho a través d'un tast a cegues de 4 vins, amb els seus maridatges.



**Iolanda Bustos**

Dimarts 13  
de setembre, 20 h

**La flora d'Alella al plat i a la copa**

En aquesta experiència de tast sensorial botànic, podreu degustar, maridar i comparar vins i flors que us connectaran a la natura i el paisatge de vinyes.



**César Cánovas**

Dimecres 14  
de setembre, 20 h

**Can Matons i Can Xicoy,  
vins i formatges de la  
Serralada Litoral**

Vins que expliquen el territori i les petites finques que sobreviuen enmig dels parcs naturals.

# Narcís Perich llança, de la mà de Papers de vi, la cançó "Terra de vi"

El cantautor alellenc presenta aquest himne del vi català que ja podeu escoltar a YouTube i aviat a totes les plataformes digitals

ANNA ALFARO

**N**arcís Perich està d'estrena. Immers de ple en la gravació del seu últim disc, s'ha aventurat a fer una cançó per refrescar-nos l'estiu amb una copa de vi català a la mà. Parlem amb aquest músic d'Alella perquè ens expliqui d'on sorgeix "Terra de vi" i com s'hi ha inspirat.

## Quan es comença a cuinar la cançó?

El 2015 em van demanar de fer les músiques per una app que era un joc per a mòbils. Es tractava de buscar raïm de diferents varietats i fer-te el vi. Els vaig fer les músiques i un tema principal, que és aquesta cançó, però el joc al final no va tirar endavant.

## I has decidit llançar-la ara.

Tenia la cançó al calaix de feia anys, però no m'encaixava llançar-la amb els meus discos i vaig pensar de publicar-la com a cançó d'estiu. Se'm va ocórrer parlar amb l'Oscar Pallarès, director d'aquesta revista, perquè l'escoltés i intercanviar-hi idees. Em va proposar llançar-la amb el número d'estiu de *Papers de vi*. I vaig dir: "Endavant!"

## A la lletra apareixen varietats de raïm catalanes i totes les DO del país.

Les varietats de raïm em semblen un element molt interessant del món del vi i crec que la gent que no en forma part no les coneix. A l'hora de fer un vi hi ha molts factors que hi juguen un paper i em va semblar que era una bona idea esmentar alguns d'aquests factors que fan especialment

ric aquest món. I pel que fa a les denominacions d'origen, soc d'Alella i volia esmentar la DO Alella, és clar! Però, quan vaig començar a fer la lletra, vaig posar-hi dues o tres DO més i aleshores vaig pensar: "Parla de totes elles i que la cançó sigui com una mena d'homenatge al vi català!"

## Com ha estat el procés de creació?

Ser d'Alella de tota la vida fa que sigui gairebé inevitable conèixer el món del vi. He fet la verema molts anys, he treballat a Alella Vinícola i hi he fet de tot (des de descarregar caixes de raïm dels tractors fins a embotellar), he venut vi a la Companyia d'Alella... He passat per tot el procés! Tot el que diu la cançó, veremar, destriar, premsar i fermentar, són coses que ja havia fet, però sense pensar-hi gaire. I, arran de la cançó, vaig informar-me de tot el procés per escriure-la.

## De quina idea parties?

Volia lligar la cançó amb la cultura del vi. Relacionar-la amb la terra, amb la natura, amb la poesia... La cançó parla de descobrir un món nou. Volia explorar la idea de paisatge i de cultura del vi relacionat amb el món on vivim. Aquest vincle, del vi amb una cultura mil·lenària, amb aquesta manera de fer les coses. Segurament això ens ha portat a ser com som i és la terra que tenim aquí, els fruits que ens dona. Com deia en Raimon, tenim unes arrels i qui perd les arrels perd la identitat. És així. Cal preservar la cultura pròpia que tenim, i la cultura del vi forma part de la nostra. ●



ÒSCAR PALLARÈS

## TERRA DE VI. Narcís Perich

Un celler dalt d'una carena envoltat de ceps i raïm  
Vora el mar les vinyes són verdes  
De la terra el primer gotim.

I amb els ulls tancats tu cercaràs un viatge fascinant,  
i sota un cel blau un món de pau  
i per un sol tast un viatge molt molt especial.

"Livin' in the wineland! Goin' to the wineland!" (x2)

I una gran aventura et durà a buscar en plena natura  
el que dus molt dintre teu.

Món antic ple de poesia, pots conèixe'n tots els secrets,  
sempre mil històries inspira i un camí que s'obre als teus peus.

I sota un cel blau un món de pau  
i per un sol tast un viatge molt molt especial.

Pansa blanca, picapoll, trepat o macabeu,  
ull de llebre, malvasia, garnatxa o moscatell.  
Veremar, destriar, premsar i fermentar  
un vi jove, un vi vell, un dolç o bé un sec.

I una gran aventura et durà a buscar en plena natura  
el que dus molt dintre teu.

(Visc a la terra del vi! Vaig a la terra del vi!)  
Des d'Alella al Priorat, Conca de Barberà  
Pla de Bages, Penedès, pujant fins a l'Empordà  
Costers del Segre, Catalunya i Serra del Montsant  
Terra Alta, Tarragona amunt i més enllà.



## 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.**



MARFIL

IVORI

MAYLA

*Vallmora*





Blancs, rosats, negres, dolços, ancestrals, brisats, amb vel flor... Alella es destapa com un dels territoris vinícoles més creatius

TEXT: DAVID JOBÉ  
FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

A la imatge, Eli Vidal, Elena Sellés, Ferran Vila, Ubaldo Puche i Jordi Martínez, amb tots els vins tastats.

# Tast de 16 nous novíssims vins elaborats al territori DO Alella

**A**lella té més novetats que Netflix. En el darrer tast organitzat per *Papers de vi*, cinc sommeliers han comprovat “amb sorpresa” la riquesa, varietat i creativitat d’una zona relativament petita, però immensament inconformista. El tast recollia setze “novetats”, presentades des del juliol del 2021. I no són les úniques, encara n’hi ha més...

El territori continua vivint una revolta creativa insòlita, com fa uns quants anys posava de manifest el recull de tots els vins *La Vinografia dels Alella*. En aquell moment el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, conclouïa: “És una barbaritat que els cellers

d’Alella elaborin gairebé tants vins com hectàrees de vinya. Això no passa enlloc del món!” Doncs que no pari la festa. Si fos un multicines hi hauria massa estrenes per a tan poques pantalles.

Entre els vins seleccionats pel tast n’hi ha de tots els gèneres: des de vins efímers, experimentals, de producció molt limitada, al costat de propostes que neixen (o reneixen) amb vocació de perviure. Hi ha novetats de cellers consolidats com Quim Batlle, Alta Alella, Bouquet d’Alella, Testuan i Talcomraja; a la vora de projectes com Can Matons; de semipúblics, com la Vinya d’en Sabater, de Santa Coloma de Gramenet. També vins de propostes

joves, com Vallalta Vinícola, Mercer Hotels i Can Volart. Així de nova, novíssima pot ser Alella.

Ho han comprovat cinc sommeliers convidats per l’editor de la revista, Ramon Ruiz Bruy, i el director, Òscar Pallarès. Són Ferran Vila, flamant millor sommelier d’Espanya 2022 per la UAES

**“Ubaldo Puche fa d’amfitrió discret al nou local que la Companyia va inaugurar fa uns quants mesos a Alella”**

(Unió d’Associacions Espanyoles de Sommeliers); Elena Sellés, sommelier i comunicadora, directora del programa de ràdio *Amb V de vi* a Ràdio Molins, que treballa per la distribuïdora Vila Viniteca; Jordi Martínez, sommelier i responsable de la botiga Selecte Wine Store de Guissona (Segarra), on també dirigeix una aula de tast; Eli Vidal, sommelier de la Ruta del Vi de la DO Alella, deixeblla de l’estimada sommelier Rosa Vila, i Ubaldo Puche, propietari de la botiga i bar de vins de la Companyia d’Alella.

Puche fa d’amfitrió discret al nou local que la Companyia va inaugurar fa uns quants mesos a Alella. Col·loca les taules i les cadires, entre

prestatges on hi ha més de cinc-cents referències de vins. “Unes noranta són d’Alella”, avança orgullós. A la Companyia d’Alella, tant a la nova com a “la de tota la vida”, es poden tastar a copes vins blancs, rosats, negres, caves, xampanyes, vermuts i cerveses, en què es destaca una majoria de cellers locals. Si s’havia de fer una estrena amb estora vermella, aquest era el lloc per fer lluir els vins locals. La Companyia ofereix una selecció de plats freds per acompanyar els vins a copes, o les ampolles, basat en una filosofia de “buscar el millor producte al millor preu, i sempre amb una copa a la mà”.

Els tastadors van tenir a les mans setze ampolles de tots els colors: onze blancs, tres rosats, un negre i un escumós elaborat amb el mètode ancestral (una sola fermentació, que es fa dins l’ampolla). S’elaboren amb mètodes de vinificació molt



diferents: un vi brisat, que és un blanc elaborat amb la pell del raïm macerada per aconseguir un groc tan apujat que també se’ls coneix com *orange wines*. O un blanc que ha fet vel flor a la bota, una capa de

llevats naturals que es forma sobre la superfície del vi i que li dona una personalitat única. O un vi dolç natural elaborat amb raïm mataró, una altra de les varietats autòctones d’Alella.

La *première* és prometedora. Els cinc tastadors fan una tertúlia deliciosa, presentada per Òscar Pallarès i esperonada per un servidor. El tast està ple d’anècdotes, d’opinions, de confidències... de rialles. Són les històries que no us podeu perdre abans de tastar cada vi. Abans us els hem descrit, segons les opinions majoritàries dels tastadors.

El tast de les setze novetats ha permès als sommeliers valorar diferents tendències que es donen al territori d’Alella. Per exemple, el preu dels vins. En general hi ha la percepció que els blancs d’Alella encara poden escalar preus. Un exemple és la Vinya de Can Xec, de Can Matons, que es ven per 40 €. Ubaldo Puche creu que són xifres que “no solen pagar-se per un vi blanc de la zona” a la botiga de la Companyia d’Alella. Elena Sellés creu que “cada vegada hi ha més públic disposat

# IN·VITA



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



BODEGAS  
SEÑORÍO DE LIBANO

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

**1. AA GX Rosé 2021**

**Alta Alella. DO Catalunya. Garnatxa negra i garnatxa peluda. Ecològic certificat.**

Un vi rosat jove, que es presenta en una ampolla amb tap de rosca, amb etiqueta de to pastís. És un rosat de color de pell de ceba, amb aromes "dolcenques", que a la boca es transforma en "frescor". Ideal per al que els tastadors anomenen *vermutegar*.

**2. Apecar 2021**

**Mercer Hotels (elaborat per Alella Vinícola) 100% pansa blanca.**

Un blanc jove, d'una vinya *teenager*, que presenta un perfil aromàtic discret (d'entrada) fins que es va obrint. A la boca és voluminós, amb un punt salat i un final amarg, "propi de les panses de la zona del Maresme". El vi només es ven a l'Hotel Mercer de Barcelona.

**3. La Vinya d'en Sabater Picapoll Blanc 2021**

**Grameimpuls (elaborat per Can Roda) 100% picapoll blanc. Ecològic certificat. Vegà.**

Un dels pocs (només tres) monovarietals de picapoll blanc de la zona. Vi blanc salí, amb aromes de cítrics i flors. En boca té una acidesa puixant. Només se serveix en actes públics de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, que gestiona la vinya.

**4. La Vinya d'en Sabater Pansa Blanca - Picapoll 2021**

**Grameimpuls (elaborat per Can Roda) 59% pansa blanca i 41% picapoll. Ecològic certificat. Vegà.**

La combinació de les dues varietats blanques l'arrodoneix i li bascula l'acidesa. Els tastadors valoren positivament el cupatge amb pansa blanca. En nas és expressiu. I en

boca hi destaquen la fruita blanca, la salinitat i l'embolcallament. Un vinyes de *Santako*.

**5. Foranell Coriolis 2019 Quim Batlle**

**Pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll. Ecològic certificat.**

El vi menys envellit del celler de Tiana, llegendari pels seus blancs de llarga criança. Es nota l'estil de l'elaborador. Aromes complexes de "fulla seca de falguera", segons Ferran Vila. Eli Vidal hi afegeix notes de "compota de poma i de brioixeria" en boca. Un *viejoven*.

**6. Bouquet d'Alella Pansa Blanca 2021**

**Bouquet d'Alella 100% pansa blanca. Ecològic certificat.**

El primer monovarietal de pansa blanca del celler d'Alella. Fet amb raïm de la vall de Rials. Busca "explicar un territori únic". Elaborat amb raïm trepitjat amb els peus, fermentació espontània i mínima intervenció. Ubaldo Puche el defineix com a "sincer". I Elena Sellés com a "mediterrani".

**7. Talcomraja Brisat 2021**

**Talcomraja 100% pansa blanca**

Vet aquí un *orange wine* de color groc daurat que no té ni etiqueta ni nom (encara no és al mercat). Al nas té aromes pròpies de la sidra, que es transformen en poma al forn. A la boca és fresc, expressiu i molt assecant. D'entrada manté un carbònic prou evident, que fa pensar alguns tastadors que ancestraleja.

**8. 100% Radikal Testuan**

**100% pansa blanca** Segurament el vi més debatut del tast. Un blanc elaborat d'una bota del 2019 que havia fet accidentalment vel flor (s'ha explicat abans).

Un vi irrepètible, d'aromes de fruita seca, com ara ametlla verda. Untuós, sedós, glicèric... Unes sensacions que Òscar Pallarés veu com una "virtut".

**9. Can Volart Rosat 2019 Can Volart**

**80% mataró, 15% cabernet sauvignon i 5% merlot.**

Un "vi de pagès", elaborat artesanalment i per a consum propi pels propietaris d'una masia de Sant Jaume de Traià, a Argentona. El vi cria tres mesos en dipòsits d'acer inoxidable, quatre mesos en botes i prop de dos anys en ampolla. Aromes de fruita i lavanda. En boca és afruitat.

**10. Can Volart Dolç Natural 2019 Can Volart**

**100% mataró**

Una de les grans sorpreses del tast. Elaborat amb raïm sobremadurat i emmudit amb alcohol vínic. Bascula entre una mistela i un ranci. Al nas mostra caramels. I a la boca pela de taronja i orellanes. Irrepètible.

**11. Can Matons Santa Maria de Martorelles 2019 Can Matons**

100% pansa blanca. Vi de poble. "Una pansa blanca de manual", el defineixen els tastadors. Jordi Martínez creu que és un vi "molt ben fet, elegant". La criança en fusta curta no l'envelleix, sinó que l'embelleix. Un vi viu, amb molta presència, fidel a la tipicitat de la pansa blanca del Vallès Oriental.

**12. La Vinya de Can Xec 2019 Can Matons 100% pansa blanca. Vi de vinya única.**

Un vi d'Alella que d'entrada sembla d'altres latituds. Ric, divers, exòtic. Té un nas molt aromàtic, amb notes de fonoll. A la boca es retroba amb el sauló, la sal d'Alella, el pes de la

pansa blanca, fresca, untuosa. Un dels grans vins del tast, segons els sommeliers.

**13. Flor de Sant Joan Ancestral Vallalta Vinícola 100% pansa blanca.**

Un escumós agradable i googlemàpic, representatiu del territori d'Alella i de la part de Vallalta (Sant Iscle, Sant Cebrià i Sant Pol), elaborat per Bernat Lleixà. Al nas té préssecs i albercocs. En boca, la bombolla ben integrada deixa apreciar una acidesa franca i neta.

**14. Sant Pau 2021 Vallalta Vinícola 100% pansa blanca**

Un blanc jove "fàcil de beure". Amb una expressió que fa pensar en les panses blanques del Vallès, aromàtica i expressiva, que ret homenatge a la Cartoixa de Sant Pau (a Sant Pol de Mar). Un blanc fresc, àcid, afruitat, amb un punt d'amargantor propi de la varietat i un final salí molt agradable.

**15. Ara 2021 Vallalta Vinícola 100% merlot**

"Un rosat per beure ara", resumeix Eli Vidal. D'estiu, de copa, de terrassa. A l'etiqueta hi ha un rellotge de sol, com si el temps no passés. De color rosat d'abans. Aromes de fruita vermella i lactis. "Fresc, fàcil i agradable", segons Ferran Vila. Un rosat *commodity*.

**16. Vallalta 2020 Vallalta Vinícola 85% merlot, 15% garnatxa negra.**

L'únic vi negre del tast permet als tastadors trobar "un patró i una línia", segons Elena Sellés. És un negre amb aromes de fruita negra i lactis. A la boca és fresc, golós, de perfil jove i versàtil. "Un vi per agradar a tothom", assumeix Jordi Martínez.

a apreciar els vins” d’Alella. I Jordi Martínez subratlla que “són vins que s’han d’explicar bé, perquè s’entengui el valor”.

Una de les iniciatives que pot ajudar a desencallar els preus baixos és la nova catalogació de vins de poble i vins de vinya que prepara el Consell Regulador de la DO Alella, a proposta del celler Can Matons. Una classificació

## “El tast de les setze novetats ha permès als sommeliers valorar diferents tendències que es donen al territori d’Alella”

dels vins semblant a la de la Borgonya, que també han adoptat a la DOQ Priorat i a la DO Penedès, entre més.

Els vins que només es poden tastar als cellers, als restaurants o en una experiència enogastronòmica solen ser més cars, independentment dels costos que tinguin. El blanc Apecar, de Mercer Hotels, només es pot tastar al restaurant de l’allotjament de Barcelona. En un temps, també al futur hotel de Cal Duch, a Alella. Aquest vi podria tenir un preu més alt, perquè el comensal està disposat a tancar el cercle de vinya, restaurant i hotel. Un exemple del valor afegit que tenen determinats projectes minúsculs.

En aquest sentit, als tastadors els han encantat les



històries. L’Òscar Pallarès en sap un munt. Sabíeu que el vi Apecar (“a pecar”) neix d’una vinya plantada a la vora de la casa de Ca la Madame. Quanta luxúria, no? O que els vins de Santa Coloma de Gramenet neixen en una vinya pública experimental, gestionada per Grameimpuls, i que només es poden tastar a l’escola d’hostaleria o en els actes públics de l’ajuntament? També els ha encantat saber que el vel flor de la bota de

Testuan es va produir de manera fortuïta. El nou projecte de Vallalta Vinícola ha fascinat els sommeliers, sobretot Ubaldo Puche, caçatalents de la zona i gran coneixedor de la realitat vinícola del territori DO Alella. Projectes nous com el de Sant Cebrià de Vallalta; projectes que reneixen com el de Can Matons, que té l’escut de les primeres ampelles de Marquès d’Alella a les etiquetes; projectes que evolucionen

cap a radicalismes, vins de mínima intervenció o edicions limitades.

Definitivament, a Alella hi passen coses estranyes. Normals per als parroquians habituals. Sorprenents per als cinc tastadors que han viscut un tast de novetats molt més noves de l’habitual. Segur que són coses normals a Alella. Encara que per a la majoria –quedi dit– siguin extraordinàries. Estranyes, però extraordinàries. ●



## TERRITORI PANSA BLANCA

# Oriol Artigas Viticultors

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



VINE A DESCOBRIR

# ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



# MILLOR BANC A ESPANYA I TAMBÉ A PORTUGAL



CaixaBank, Millor Banc a Espanya 2022, i BPI, Millor Banc a Portugal 2022, segons *Euromoney*.

Gràcies als clients i als empleats per fer-ho possible.

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.*

# 10 llocs i mig per descobrir Granollers en un sol dia

Una ciutat de contrastos i esperit comercial, amb un llarg currículum de parada i fonda, que busca el seu lloc al món

TEXT: DAVID JOBÉ

**O**h lai la... A Granollers s'hi ha d'anar en dia de mercat. Els dijous són diumenges. La Porxada, tan vetusta i senyorial, es transforma en un soc oriental. Són els preciosos contrastos de la capital del Vallès Oriental: façanes modernistes i calcetes a 1 euro; comerços de *furniture pijo* i multinacionals de la decoració; el complex industrialíssim de Roca Umbert i un museu d'història natural d'allò més *british*; les

**"Granollers viu còmode en la disparitat. Com la seva festa major, entre blaus i blancs. És una ciutat inesperada"**

terrasses plenes de birres i l'única vinya de la varietat de raïm autòctona beier del món. Granollers viu còmode en la disparitat. Com la seva festa major, entre blaus i blancs. És una ciutat inesperada.

No sé si ho sabeu, però Granollers no sempre ha estat la primera en tot. Als ibers els va agradar més assentar-se als afores. Així, els primers pobladors foren, segurament, a l'època romana. Del Granollers emmurallat a l'actual hi ha molts anys de diferència, gairebé tants com de la constància del primer mercat: el 1041. És lògic pensar que sempre hi ha hagut un gran



La Porxada eixopluga les parades de fruita i verdura del mercat setmanal dels dijous a Granollers.

ÒSCAR PALLARÈS

esperit comercial en aquesta ciutat, que batega encara ara.

El quilòmetre zero de la història és l'Adoberia, una antiga empresa de tractament de pells, força ben conservada. Caminareu (potser amb sabates de pell i jaquetes d'ant) per sobre dels antics forns. La muralla serpentejant entre parets de cases,

marcada a terra allà on ja no en queda amb una franja fosca, com un *post-it* del que va ser Granollers, o apareixent sense avisar en un tram de cases on hi ha pisos sobre el mur medieval.

Fixeu-vos-hi bé. En un dels laterals de la Porxada hi ha una pedra rodona, la Pedra dels Encants. Feu-vos-hi una

foto en homenatge als subhastadors de gra que hi pujaven per negociar a crits el preu de les llavors.

Granollers s'ha guanyat el títol de ciutat hospitalària, també per la Fonda Europa. Un establiment que es nega a ser hotel i vol continuar sent com fa exactament 251 anys: una fonda. Cafès fumejants,



La Tèrmica, l'espectacular edifici que forma part del complex Roca Humbert.

XAVIER SOLANAS

mesclats amb olors de capipota. L'oferta d'esmorzar de forquilla, que inclou vi de la DO Alella, consta de "platillo i carajillo". No cigaló, que consti. Així d'autèntics volen continuar sent la Mariantònia Parellada, gerent i vuitena generació, i el Lucky (àlies Luciano González), bàrman amb corbata i somriure Windsor. L'Europa és on descobreixes que l'estómac no és el segon cervell, sinó el primer.

A fora, els crits d'una senyora que ven *gallumbos* d'oferta rebota contra els finestrals d'una casa bona. Granollers sempre plena de contrastos. Camineu fins al Museu de Ciències Naturals. L'edifici de la Tela sembla el lloc on Phineas Fogg va apostar que podia fer la volta al món en vuitanta dies. El director, Toni Arrizabalaga,

**"La Fonda Europa és on descobreixes que l'estómac no és el segon cervell, sinó el primer"**

us explicarà que custodien llavors de diferents espècies vegetals, que tenen un projecte per estudiar els ratpenats com a animals per lluitar contra les plagues a les vinyes... És un espai insòlit per a una ciutat relativament petita. Però a Granollers sempre hi ha el ying i el yang.

A 500 metres del refugi dels protoecologistes hi ha la que va ser la fàbrica més gran, rica, poderosa (i contaminant) del segle passat. Quan



L'adoberia, descoberta fa pocs anys i visita obligada a la ciutat.

XAVIER SOLANAS




**VINS DE LA MEMÒRIA**

PARAULES LÍQUIDES DE XAVI NOLLA  
QUE DONEN VEU A LA MEMÒRIA

**BADALONA-1938**





DO ALELLA - PANSA BLANCA - BOCOÍ DE CASTANYER - 755 AMPOLLES



ÒSCAR PALLARÈS

David Jobé conversa amb Mariantònia Parellada, de la Fonda Europa.

va tancar portes i va vendre màquines al tercer món, on continuarien abocant brutícia als rius, l'ajuntament ho va transformar en una fàbrica de creació. Avui Roca Umbert és un complex fabril *fashion*. Hi ha la biblioteca, un viver d'artistes i tallers d'artesans, com una colònia de Berlín o de Nova York, on les fàbriques s'han integrat en les ciutats. Amb una excepció, la Tèrmica. L'espai més increïble del viatge, una antiga nau energètica conservada intacta, emocionant, tal com es va deixar. Cables, embornals, forns de carbó, dinamos... Tant de de bo uns fons europeus permetin que torni a ser visitable. Una fàbrica com un museu i

**"Una ciutat inconformista, on el blau conviu amb el blanc, fent-lo més ric encara, però sense decidir-se mai per un color"**

un entorn natural únic. Als afores, hi trobareu un pulmó verd: Can Cabanyes, les serres de Ponent i de Llevant, i el Puig de les Forques fins al paratge de Palou. Allà hi ha l'única vinya de beier del món mundial. Una varietat de raïm autòctona del Vallès, de la qual només es conserven uns quants ceps. Tastar el vi és un luxe, però de segur que els

podreu trobar a la paradeta del mercat on hi ha els productes de Palou, ben cuidats per l'ajuntament.

Així és Granollers, amb 10 llocs i ½ perquè descobriu la ciutat, des dels romans fins als Umbert. Una ciutat inconformista, on el blau conviu amb el blanc, fent-lo més ric encara, però sense decidir-se mai per un color. Tan viva, que deixa el visitant amb l'ai al cor de què passarà en el pròxim capítol. Oh lai la... Pregunteu-ho a la masovera. ●

### Imprescindibles de Granollers

#### El mercat a l'aire lliure

Des de fa mil anys (sense exagerar) el centre històric s'omple amb paradistes que venen fruita, verdura, alimentació, roba, decoració... Cada dijous al matí.

#### Festa Major de Granollers

Del darrer dijous d'agost fins diumenge. Una de les festes majors més boniques de Catalunya, amb una lluita entre dos bàndols, els blancs i els blaus, amb veredictes.

#### Mercats amb DO Alella

Un maridatge de cuina i vins de la DO Alella al mercat de Sant Carles. La parada proposa tastets per acompanyar d'un vi. La pròxima edició està prevista per al 17 de setembre.

## La Ruta del Vi a Granollers

### 1. La Porxada

La plaça més fotogràfica de la capital del Vallès Oriental. Quilòmetre zero dels mercats al carrer. Sota el fustam batega l'esperit comercial de la ciutat. Fixeu-vos en els diferents anys cisellats a les bigues, o la pedra de l'encant on es fixava el preu del gra.

### 2. L' Adoberia i la muralla

Plaça de l'Església, 7, a tocar de l'església de Sant Esteve. És el Centre d'Interpretació històrica de Granollers, des d'on podreu resseguir la muralla medieval. Als espais que han quedat soterrats per noves cases hi ha una doble línia de pedra que la recorda.

### 3. El Museu de Granollers

Carrer Anselm Clavé, 40-42, un dels carrers més centrals de la ciutat. Un edifici construït amb formigó, d'estil arquitectònic racionalista. Un lloc imprescindible per entendre el passat i el futur de la ciutat. Atents al retaule medieval de l'església de Sant Esteve.

### 4. Església de Sant Esteve

Plaça de l'Església (lògicament). Original del segle XII, només se'n conserva el campanar gòtic. Durant la Guerra Civil la van cremar i conserva una cicatriu ampullosa, amb pedra nova, que es tapa amb unes hores que hi donen un toc *hippie*, amb permís del clergat.

### 5. Fonda Europa

Carrer Agustí Vinyamata, 2, molt a prop de l'Oficina de Turisme. Oberta el 1771, és la fonda familiar més antiga del país, que ara custodia la vuitena generació. Espai bonic i entranyable (per les entranyes de capipota que també serveixen). S'ha aturat el temps.

### 6. Museu de Ciències Naturals

Carrer Francesc Macià, 51, a cinc minuts a peu de la Porxada. Un edifici modernista amb estances pròpies de novel·les de Jules Verne, amb un nou edifici modern, lluminós, amb planetari, espais per a exposicions, jardí d'espècies i llocs per a activitats familiars.

### 7. Roca Umbert

Carrer Enric Prat de la Riba, 77, a deu minuts del centre caminant. Un antic complex fabril transformat en una fàbrica de les arts. Entre els murs de l'antiga indústria hi ha la biblioteca, espais per a artistes, tallers de creació. Menció a banda per a l'antiga Tèrmica.

### 8. Vi beier dels Bardissots

Una vinya única al món, situada a Palou, a l'extraradi de Granollers. S'hi conserven una mitja hectàrea d'aquesta varietat de raïm autòctona del Vallès. La vinya (de Can Perdiu) és de la família Vilà i la vinifica Pep Pou, que n'elabora prop de sis-centes ampolles, que són "una relíquia" líquida.

### 9. Formatges de Caseus

Un altre dels productes de Palou, una denominació d'origen de Granollers. Tastareu la feina dels ramats, dels pastors i dels paisatges que donen personalitat a la zona, gràcies a la seva feina d'afinar els formatges per vendre i tastar. Una deliciosa experiència.

### 10. Hotel Granollers

Un establiment de tres estrelles situat a la cèntrica avinguda Francesc Macià de la capital del Vallès Oriental. Un dels participants en el projecte Enhotels, una iniciativa d'hotellers, Enoturisme i Consell Regulador, on es tasten vins de la DO Alella maridats amb productes de proximitat.

### 11. Oficina de Turisme

Carrer Anselm Clavé, 2, al centre de la ciutat, molt a prop de la Porxada. Un gran equip que ens ha facilitat la informació per fer aquest article.

Agraïments a l'Àurea Diéguez, la Teresa Sorribas, en Vicenç Planas, l'Ester Prat i en Jordi Táboas.

# 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](http://www.alellaorganicspa.com)



# L'estiu és ENOTURISME

DESCOBREIX LA TERRA DE LA  
PANSA BLANCA I LA RUTA DEL  
VI DO ALELLA



@enoturismedoalella



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



turismeDOalella



Diputació  
Barcelona



Enoturisme  
DO Alella

**LES DONES DEL VI**

# Lina Rubio

**l'eterna aprenent que ha dedicat  
la vida a ensenyar**

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



**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**



**U**na màxima: desconfieu sempre d'aquelles persones que abans de començar una entrevista diuen que no tindran res a dir. Amb el poc temps que fa que tinc la sort d'escoltar, aprendre i compartir històries, un inici similar acaba sent sinònim de grans converses i descobertes grates. Persones amagades sota els personatges. O viceversa. Lina Rubio n'és una.

De formació, mestra i llicenciada en filologia catalana, ha estat directora de l'INS Alella durant més de trenta anys. Una eterna aprenent que no només s'ha dedicat a ensenyar –“he estat mestra per vocació”, diu–, sinó que ha anat sumant coneixement i aprenentatges de manera contínua al llarg de tota la vida. “No pot ensenyar qui no sap aprendre”, comenta en un moment de la conversa. I si ha estat inquieta en aquest sentit, ho ha estat particularment quan s'ha tractat del vi.

#### Tradicció vinícola

Comparteix, entre rialles, una tradició que alguna cosa ja avança sobre aquesta inquietud vinícola. “A casa, quan neix una criatura, li posem una gota de cava a la boca”, diu recordant el ritual. I és que ve d'una família que li ha inculcat aquesta cultura de manera natural; era de les que berenaven pa amb vi i sucre i de les que van aprendre a beure vi amb porró. Records que guarda a la memòria, al costat d'altres que tenen a veure amb paisatges i entorns. Un entorn, el seu,

on hi havia vinyes i cellers que feien vi, per a consum propi o per vendre a doll. De fet, de seguida que parlem de la infantesa li venen al cap aquells dies en què els pares l'enviaven a omplir la garrafa. I quan l'ocasió coincidia amb la verema, sortia contenta d'haver vist com els vailets trepitjaven el raïm collit durant la jornada.

Com apuntàvem fa poques línies, Lina Rubio va ser directora de l'INS Alella entre el 1987 i el 2019, quan es va jubilar. “Han estat anys intensos en els quals hem treballat molt, i he tingut la sort de treballar amb un gran equip, com la Glòria, amb qui vam formar un gran tàndem”, diu recordant la secretària del centre. Juntes, i gràcies a diversos suports d'entitats locals, com ella s'afanya a apuntar, van impulsar un cicle formatiu de grau superior en màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola, que s'ha impartit ininterrompudament fins ara des del curs 2009-2010.

“Sempre ens vam preocupar perquè els estudiants rebessin el millor acompanyament i guiatge possible, però m'agrada pensar que una de les empremtes que els he deixat està vinculada amb el nostre territori d'origen.” I s'explica: “Em sorprenia molt el desconeixement que hi havia sobre la vinya i el vi en un territori amb una tradició vitivinícola tan llarga.” “Sentia que l'entorn estava poc integrat en la formació dels nens, havíem de fer alguna cosa per contribuir que

tota aquesta cultura arribés a tothom.”

#### El cicle formatiu

Dit i fet. Van estrenar la primera promoció del cicle formatiu gràcies a una aliança amb l'Ajuntament d'Alella, el Consell Regulador de la DO i el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi. Dos anys de classes teòriques, visites i tasts que donen una àmplia fotografia sobre els orígens del vi, els passos necessaris per poder elaborar-ne i el tipus de dipòsits que permeten

**“A casa, quan neix una criatura, li posem una gota de cava a la boca”**

**Lina Rubio va impulsar un cicle formatiu de grau superior en màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola que s'imparteix a l'INS Alella**

la millor de les criances.

“Aquesta formació no és només un simple *divertimento*.” I ho diu algú amb el coneixement propi de qui l'ha creat, però també cursat, perquè un cop va tancar l'etapa professional a l'escola va fer el pas de matricular-s'hi. “T'ofereix continguts teòrics que sempre són necessaris

i alguns valors afegits, com per exemple que pot donar un futur al territori.” En quin sentit, ens preguntem: “Doncs que sumarà talent especialitzat a un sector viu i amb recorregut”, explica. “Per aquest curs hi ha passat diverses persones que ara es dediquen professionalment al vi”, comenta amb orgull.

“Fins i tot, la formació ha donat peu a nous projectes, com el màster de tast creat pels mateixos alumnes ja graduats i que han volgut continuar aprenent fora de les aules.” Constituïts fins i tot com a entitat al poble d'Alella, es reuneixen cada quinze dies per continuar compartint i tastant novetats vinícoles.

#### A casa seva, Parxet

Malgrat que no se'n senti, la Lina és una dona del vi, que el coneix, el defensa i el prescriu. I ho fa amb les paraules justes de qui se l'estima i n'ha gaudit. “Hem estat de morro fi”, diu quan recorda les ampolles de Parxet que veia habitualment per casa. O per la carnisseria que regentava la família, on recorda que quan entrava a la cambra de fred es trobava amb aquell gibrell ple del gel que permetia conservar ben fresquetes les ampolles.

Reomplim la copa i continuem xerrant? Aquí hi ha història per estona, però haurà de ser en un nou lliurament. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



**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



**FLEQUES I PASTISSERIES**



La Petite  
Mallorquina  
Forn i Pastisseria

Rambla Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitamallorquina.cat](http://www.lapetitamallorquina.cat)



la DO.  
TASTETS D'ALELLA

Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03  
Facebook i Instagram: ladoalella



maspadellas

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

**MENJAR PER EMPORTAR**



ROSTISSERIA  
2318

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



l'Era Restaurant

Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt  
Tel. 93 795 01 14 · [www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)



SANT MIQUEL  
RESTAURANT

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

**TRACTAMENTS DE VINOTERÀPIA**



alella  
organic  
spa  
slow wellness masia

Riera Fosca, 41D local · Alella  
Tel. 640 974 995 · [www.alellaorganicspa.com](http://www.alellaorganicspa.com)



FONDA MARINA

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



tresmacarrons

Avinguda del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://www.tresmacarrons.com)

**RESTAURANTS**



Allium

Camí Ral 504 · Mataró  
Tel. 644 555 010 · [info@alliumrestaurante.com](mailto:info@alliumrestaurante.com)



ELS GAROFERS  
INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

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



"LA VINÍCOLA"  
RESTAURANT · TAPES · VINS

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



CAN CABUS  
Restaurant  
ALELLA

C. Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



el nou Anticò

Plaça Sant Jaume · Teià  
Tel. 93 540 04 23



La Bodega  
Vermuteria

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



CAFÉ DE BAIX DES DE 1780  
CAN DURAN  
ALELLA

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



MAS DE  
SANT LLEÍ

Camí de Casa Alta, s/n · Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 88 22 · [masdesantllei.com](http://masdesantllei.com)



JORDANA

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



Riera Coma Fosca, 28-30 / Tel. 93 540 03 41  
Riera Principal, 20 / Tel. 93 404 69 46  
[www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)

**món la cata**  
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Passeig Can Jalpí, s/n · Arenys de Munt  
Tel. 93 793 75 09 · [www.monlacata.com](http://www.monlacata.com)



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

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



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



Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)



Rambla 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](http://www.vicalis.eu)

**CAN MATONS**  
VINS FINS D'ALELLA





El coster on hi ha la vinya vella està presidit per una bonica barraca de vinya.

## VINYA D'EN PRUDENCI

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tinc la sensació que alguna altra vegada ja he dit una cosa com aquesta. Però tant m'és, ho repetiré. Per a vinya singular... aquesta. Per bonica, pel lloc on és (la vall de Rials, a Alella), per la caseta que té, per les vistes de què gaudeix i, sobretot, sobretot, per la varietat de raïm. Tot i que està inscrita als registres com a garnatxa negra, no ho és. Aquesta vinya és de la "varietat desconeguda" de la qual us hem parlat unes quantes vegades i amb el raïm de la qual en Xavi Garcia va elaborar un vi d'Alella Vinícola que porta per nom la Vinya Vella. El seu germà Samuel va ser el primer a adonar-se que a Alella i rodalia hi havia ceps vells de garnatxa negra que eren molt diferents de la garnatxa negra de debò. La recerca duta a terme amb l'ajuda de l'Incavi i l'Imidra va permetre concloure que són ceps d'una varietat minoritària i adaptada al terror de la DO Alella, de la qual es coneixen plantes a Alella, Teià i Tiana... i, de moment, enlloc més. Aquesta vari-

etat de raïm ara mateix està en procés de legalització i com que en Samuel n'és "el descobridor", s'ha guanyat el dret de posar-hi nom. I ell proposa que es digui garnella (paraula que vindria a explicar que es tracta de "garnatxa d'Alella").

La vinya d'en Prudenci (té el nom de qui va ser el propietari, Prudenci Oliva) és l'única que és 100% garnella de tot el territori. La resta de ceps de garnella que sabem que existeixen són en vinyes on també hi ha pansa blanca i pansa rosada.

Compta amb un coster i quatre feixes. Al coster hi trobem els ceps més vells (d'aproximadament setanta anys). "Són ceps molt vells i van morint, com és normal. Però cada vegada que se'n mor un, hi planto un peu bord i, quan és prou ben arrelat, l'empelto amb material de la mateixa vinya", explica en Samuel. Les quatre feixes ressegueixen el pendent est de la vall de Rials. De dalt a baix creixen en mida. La de dalt la va plantar (emparrada) en Samuel el

2010. La segona i la tercera (en vas), el 2018. I la quarta (també en vas), el 2019. En total, una hectàrea de vinya. Entre els 2.500 ceps que la formen, en trobem dues o tres desenes de malvasia, garnatxa blanca, macabeu i, fins i tot, un parell de ceps d'una varietat blanca que el viticultor no ha sabut identificar.

Aquesta vinya representa un patrimoni genètic i històric (i paisatgístic!) de valor incalculable. Però també podem parlar del seu valor arquitectònic. El coster és presidit per una caseta que, de fet, es tracta d'una barraca de vinya enoblida i que compta fins i tot amb una petita gruta de volta de canó on s'està ben fresc a l'estiu. Malauradament, un grup de joves sense seny la va malmetre en una nit de *botellón*, per a disgust d'en Samuel. "La recuperaré i serà un lloc magnífic per fer-hi activitats enoturístiques", assegura. La segona feixa compta amb un pou "que té molt poqueta aigua", explica, però que també explica el passat històric agrícola de la vall de Rials.



1



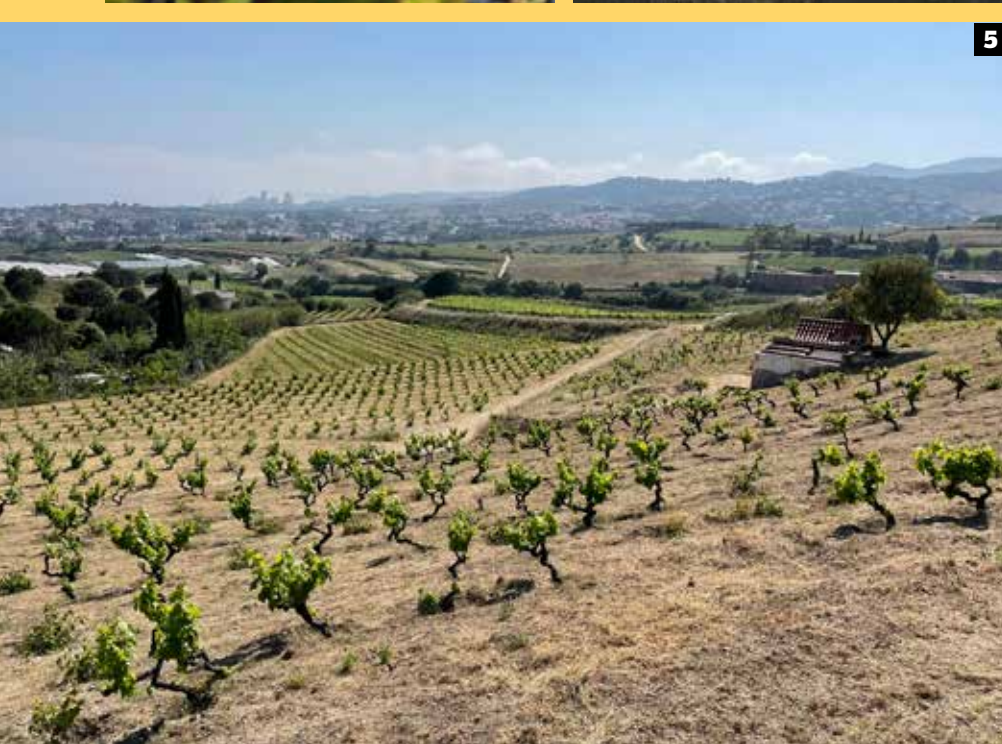
2



3

**Nom:** VINYA D'EN PRUDENCI  
**Municipi:** Alella  
**Superfície:** 1 ha  
**Any de plantació:** anys 1950, 2010, 2018 i 2019  
**Nombre aproximat de ceps:** 2.500  
**Varietat:** garnella  
**Viticultor:** Samuel Garcia  
**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** en experimentació

4



5

1. Vista aèria de la vinya. S'hi aprecien el coster (esquerra) i les quatre terrasses (de dalt a baix, cadascuna més gran que l'anterior).
2. Gotim de garnella madur, en una imatge d'arxiu.
3. Detall de la caseta.
4. El pou que hi ha a la segona terrassa.
5. La vinya d'en Prudenci ofereix unes boniques vistes d'Alella amb Barcelona al fons.

19-22

AGOST 2022

33<sup>LA</sup>  
MOSTRA  
GASTRONÒMICA

CABRILS



Ajuntament  
de Cabrils

šorli

Damm

Font  
Vella

Associació d'Hostalers  
de CABRILS