

# Papers de vi

Núm. 83 · Estiu 2023

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

A Barcelona amb...

## Albert Adrià

Maridem els plats  
del restaurant  
Enigma amb els vins  
de la DO Alella

Titiana de Can Matons,  
grans vins escumosos  
del territori DO Alella

Tastem amb quatre  
sommeliers onze panses  
blanques de l'anyada 2022

La Ruta del Vi DO Alella  
ens proposa una escapada  
per conèixer el territori

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS  
ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS



## Endinsa't en la cultura del vi i el cava!

Degustacions i maridatges • Experiències exclusives • Enoturisme personalitzat

[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






# Masia Can Cabús

CASAMENTS & ESDEVENIMENTS

 [info@cancabus.es](mailto:info@cancabus.es)

 93 540 77 73


 [can\\_cabus\\_events](https://www.instagram.com/can_cabus_events)

Foto: WabisabiWeddings

# CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

WINE.inMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



PANSA BLANCA  
VINIFICACIÓ  
DE SAU



BODEGAS

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



La imatge de portada mostra a Albert Adrià amb les ampolles tastades amb els plats que serveix al seu restaurant amb estrella Michelin, l'Enigma.  
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 11 REPORTATGE. **Enigma, el restaurant d'Albert Adrià**
- 18 ACTUALITAT. **Titiana de Can Matons, grans escumosos de territori DO Alella**
- 21 ACTUALITAT. **De Marquès d'Alella a Can Matons: una trajectòria d'èxits i ensopagades**
- 24 VINFOGRAFIA. **Serralada de Marina Santa Maria 2021**
- 28 ACTUALITAT. **Cabrils marida la seva festa major amb vins de la DO Alella**
- 31 ACTUALITAT. **Xavi Garcia presenta la nova gamma de vins del Celler Marfil**
- 32 TAST. **Una alineació de pansa blanca per a un amistós d'estiu**
- 37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **La lluna a casa. Petit recorregut per alguns racons de la DO Alella**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Elsa Sabrier, una bordelesa efervescent**
- 46 VINYES SINGULARS. **La plana de can Sala de Dalt**

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**

**2,5 euros**  
Dipòsit legal: B-47.946-2009



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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Bes, Sílvia Culell, Cristina Gaggioli, Eva Godàs, Salvador Oliveras, Ramon Roset i Eva Vicens.**

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

Comptabilitat: **Josep Maria Carbó i Carme Vilaseca**

La gestió fiscal i comptable de l'Associació Cultural Revista Alella compta amb el suport de:

**arisval**

Amb el suport de:



## Alta Alella i Art Cervesers llancen al mercat dues cerveses elaborades amb raïm mataró

Les noves cerveses d'Alta Alella ja són disponibles a la botiga (física i en línia) del celler. Es tracta de la Mataró Grape Ale i la Mataró Grape Lager, elaborades totes dues amb raïm de la varietat mataró per Mireia Pujol-Busquets en col·laboració amb Art Cervesers. La Mataró Grape Lager és indicada per a les persones a qui els agraden les cerveses de perfil suau. Aquesta cervesa de baixa fermentació té una escuma densa, fina i persistent i aromes afruitades que recorden la poma, el raïm, la grosella verda i, en conjunt, amb caràcter maltós de base. La Mataró Grape Ale, en canvi, ha fermentat a més alta temperatura i el most ha macerat més temps amb la pell. El resultat és una cervesa molt gastronòmica.



CEDIDA

## 'Papers de vi' es presenta al Vinseum en un curs dels Juliols de la UB

Com és habitual des de fa quinze anys, el Vinseum (Museu de les Cultures del Vi de Vilafranca del Penedès) va programar un curs als Juliols de la UB. Enguany es va fer del 3 al 7 de juliol. Amb el títol *Del vi que humanitza*, va posar el focus en els canvis experimentats en el vi català a través d'unes quantes iniciatives que han sorgit els darrers anys. Dues de les triades van ser la revista *Papers de vi* i el celler Oriol Artigas. Òscar Pallarès, director de la revista, va presentar-la, va explicar el terror de la DO Alella i va oferir un tast de tres vins elaborats amb pansa blanca. Artigas va oferir una xerrada amb l'enòloga Núria Renom.



LINA RUBIO

## Medalla de plata per al Bouquet d'Alella Garnatxa Negra als premis Vinari

El Bouquet d'Alella Garnatxa és l'únic vi de la DO Alella que va rebre una medalla a la final dels vins joves dels premis Vinari. El lliurament es va fer el mes de juny al celler cooperatiu de Rubí. El director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, va formar part del jurat que va triar els guanyadors entre els més de 160 finalistes en les categories de blancs, rosats, negres, escumosos blancs i escumosos rosats (tots de l'anyada 2022). A la tardor es donaran a conèixer els guanyadors de la resta de categories dels premis Vinari, a la gran gala final que tindrà lloc a Vilafranca del Penedès.

## El 14è Tast Tiana tanca amb més de 6.000 tiquets venuts

Fins a 17 restauradors i 8 productors de vi van participar en el 14è Tast Tiana, celebrat el mes de juny. Enguany, la mostra s'ha tancat amb 6.014 tiquets venuts, 583 més que l'any anterior. La novetat més important va ser el lliurament dels premis Sauló, que valoren l'atenció que els bars i restaurants de Tiana donen al vi de la Denominació d'Origen Alella. Els establiments guanyadors van ser l'Avi Mingo, en la categoria de restaurants, i la Bodega del Mascaró, en la categoria de bars. El jurat era format per Anna Pujol (CRDO Alella), Òscar Pallarès (director de *Papers de vi*), Johnny Alemán (sommelier tianenc) i Rebeca Ruiz (tècnica d'Enoturisme DO Alella).



AJUNTAMENT DE TIANA

## El Masnou estrena subhasta cantada de peix

El 6 de juny, el Masnou va estrenar la subhasta cantada de peix, una activitat que promou la pesca artesanal, l'ús sostenible de l'ecosistema marí i protegeix la diversitat de les espècies marines. La del Masnou és la darrera a veu que queda a Catalunya. Es fa cada dimarts i dijous, a les 13 h, a la part superior de l'aparcament del port esportiu del municipi. La iniciativa ha estat possible gràcies a un conveni signat entre la Confraria i Pòsit de Pescadors Verge del Carme de Montgat, el Masnou i Premià de Mar, l'empresa gestora del port esportiu (Promociones Portuarias SA) i l'Ajuntament del Masnou. Encara que la confraria sigui d'aquests tres municipis, actualment tots els pescadors són del Masnou i les barques de pesca estan amarrades al moll de pescadors del port masnoví.



O.P.

## Quatre nous vins veuen la llum



Ha arribat al mercat un nou vi amb DO Alella, el Quatre70. Xavi Balaguer es va fer càrrec el setembre del 2021 d'una vinya que va veremar just un any després. Aquest raïm el va vinificar Enric Gil a les instal·lacions de Can Roda i en van sortir 470 ampolles. Xavi Balaguer explica: "Es diu Quatre70 perquè n'han sortit 470 ampolles". Es tracta d'un cupatge de 50% cabernet sauvignon, 30% syrah i 20% garnatxa negra que ja comença a trobar-se a les botigues del territori DO Alella a un preu aproximat de 12 €.

Una altra novetat recent és un producte molt personal. Es tracta d'un nou vi etiquetat amb el nom de Marquès d'Alella, una marca que fa temps que ja no és al mercat. L'elabora Alta Alella amb raïm de la varietat chardonnay de la finca de Cal Marquès. Juan Peláez Fabra, marquès d'Alella, ha explicat a *Papers de vi* que "se n'han fet unes poques desenes de caixes i no està a la venda, són ampolles per regalar i compartir amb amics i família".

Alguns dels nets de Juan Ángel Calzado, propietari de les vinyes de Can Mora, a Cabrera de Mar, han posat en marxa un nou projecte: un vi elaborat per Oriol Artigas i que porta per nom la Panda. Es tracta d'un claret fet amb un 50% de merlot i un 50% de chardonnay, trepitjat amb els peus, premsat tot junt i directe a dipòsit d'acer inoxidable sense afegir-hi sulfits. De l'anyada 2022, n'han fet 2.000 ampolles i està previst que en puguin fer 4.000 amb el raïm de la verema següent. La Panda es ven a les botigues per uns 20 €.

I, finalment, Caves Blancher ha posat a la venda les darreres 307 ampolles d'un escumós del 1975, molt anterior a la creació del Consell Regulador de la DO Cava, que reposa a les caves de Can Canjon, la finca de la família Carbó Capdevila a Teià. L'escumós, que costa 250 euros, està elaborat, com el Gran Reserva de la Tietà, amb un cupatge de pansa blanca de Teià i macabeu i parellada del Penedès.

## Quim Batlle, reelegit president de la DO Alella

El 20 de juny es van celebrar eleccions a la DO Alella. S'hi va presentar únicament una candidatura, la de Quim Batlle, que va tornar a ser elegit president. El consell, a més, compta amb representació dels set cellers adscrits a la DO (Alta Alella, Can Matons, Alella Vinícola, Bouquet d'Alella, Can Roda, Roura i Quim Batlle) i d'una colla de viticultors, però també de productors sense celler com Testuan i Can Reon. També s'hi va incorporar Bernat Lleixà, de Vallalta Vinícola, que encara no produeix vins amb el segell de la DO Alella, però que està previst que ho faci aviat. Tot i que la normativa interna del Consell Regulador de la DO Alella no preveu la figura del vicepresident, Quim Colomer (Testuan) exercirà aquest paper durant el mandat, per donar suport a Quim Batlle en la representació de la DO Alella en actes institucionals i reunions.

## Torna l'Eскурacassoles al Masnou

El Masnou va acollir entre el 2 de juny i el 2 de juliol la tercera edició de l'Eскурacassoles. Es tracta de tot un seguit de propostes gastronòmiques, tapes i platillos pensats per a l'ocasió i que una colla d'establiments de la vila van oferir amb una copa de vi DO Alella o de vermut Cisa (elaborat al Masnou).

## Alta Alella organitza un festival per celebrar deu anys d'enoturisme

Ja fa deu anys que Alta Alella va engegar el seu projecte enoturístic. Per celebrar-ho, el 14 de juliol va organitzar una gran festa al Celler de les Aus. Hi van posar música les dues DJ de capçalera del celler, Irina Flake i Diddi DJ, acompanyades de DJ Sr. Escarlata. L'oferta gastronòmica va anar a càrrec del cuiner Miquel Antoja (Foodlona) i tot plegat es va acompanyar de l'oferta vinícola d'Alta Alella.

## Alella recull dues medalles d'or al certamen Grenaches du Monde



El mes de juny es va celebrar una nova edició del concurs Grenaches du Monde (Garnatxes del Món), on tastadors d'un munt de països avaluen milers de vins elaborats amb els diferents tipus d'aquesta varietat de tot el món. Aquest any la seu del concurs va ser a Nova York, fora d'Europa per primera vegada. Entre els premiats, hi ha dos vins de cellers alellencs: el Foranell Garnatxa Blanca (Quim Batlle) i l'AA GX Rosé (que elabora Alta Alella amb garnatxa negra i garnatxa peluda) van recollir sengles medalles d'or.



ANNA PUJOL

## Alumnes de sumilleria de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya celebren el final de curs a la DO Alella

Una quinzena d'alumnes del grup de sumilleria de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya (Vilafranca del Penedès) va celebrar el 12 de juliol el final de curs amb una visita a la DO Alella. El grup d'estudiants va fer un dinar amb el president de la DO, Quim Batlle, al seu celler. Tot seguit van visitar les vinyes i les instal·lacions de Batlle i després es van desplaçar fins a Santa Maria de Martorelles, on César Cánovas els va guiar en una visita al celler Can Matons.

## Quim Batlle, celler convidat a la fira Masroig Vi Solidari

El 3 de juny es va celebrar l'XI Fira Masroig Vi Solidari, una iniciativa de set cellers del Masroig que elaboren una sèrie d'ampolles solidàries amb l'objectiu de recaptar fons per a la lluita contra el càncer infantil. Els assistents van gaudir d'activitats culturals, música i gastronomia de proximitat. A més del vi solidari, es van poder tastar també unes altres referències dels cellers elaboradors i del celler convidat en aquesta edició, Quim Batlle, de la Denominació d'Origen Alella.

## Alta Alella recuperarà totes les ampolles que es consumeixin al seu centre d'enoturisme

Alta Alella ha anunciat que totes les ampolles que es consumeixin al seu centre d'enoturisme es recuperaran i es condicionaran perquè tinguin una segona vida. De fet, totes les ampolles dels vins del Celler de les Aus ja són ampolles de cava recuperades. L'empresa barcelonina Pots és l'encarregada de netejar, higienitzar i retornar les ampolles al celler perquè se'ls pugui donar un nou ús.



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 · Alella  
Apartat de correus 451  
Tel. 93 540 31 48

[roura@roura.es](mailto:roura@roura.es)  
[export@roura.es](mailto:export@roura.es)

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



# TEIÀ TÈ MOLTA TECA!

**CA LA ROSI**  
BAR RESTAURANT  
Pg. de la Riera, 105  
935 555 330

**CAMBRAY**  
RESTAURANT  
Pg. de la Riera, 194  
[www.restaurantcambray.com](http://www.restaurantcambray.com)  
935 552 401

**CAN GASSÓ**  
RESTAURANT  
Pg. de la Plana, 31  
[www.cangasso.com](http://www.cangasso.com)  
935 400 544

**DAYMAR**  
BAR RESTAURANT  
Nord, 24 (Pol. Ind. Buvisa)  
935 557 389

**DIT I FET**  
BAR RESTAURANT  
Av. J. Roca Suárez Llanos, 51  
935 551 035

RESTAURACIÓ  
DE TEIÀ

**EL NOU ANTIGÓ**  
RESTAURANT  
Pl. Sant Jaume, 6  
[www.elnouantigo.com](http://www.elnouantigo.com)  
935 400 423

**GRANJA ANNA**  
GRANJA, DEGUSTACIÓ,  
FORN I PASTISSERIA  
Pg. de la Riera, 14  
935 401 452

**GRAN CAFÈ**  
**LA PALMA**  
BAR RESTAURANT  
Pere Noguera, 6  
935 400 010

**LA PIZZETA**  
RESTAURANT  
PIZZERIA  
Pl. Mil·lenari, 5 bxs  
[www.lapizzeta.es](http://www.lapizzeta.es)  
935 409 282

**MAS PADELLÀS**  
RESTAURANT  
Pg. de Masarosa, 74  
[www.maspadellas.com](http://www.maspadellas.com)  
935 407 546

**VILA TALIANO**  
CAFETERIA, BAR,  
RESTAURANT  
Ramon Llull, 12  
<http://vilataliano.wixsite.com/vilataliano>  
935 557 709



Ajuntament  
de Teià

Viu Teià!



Diputació  
Barcelona



**VALLMORA**

Visites guiades.

Visites teatralitzades.

Tast de vins

DO Alella.

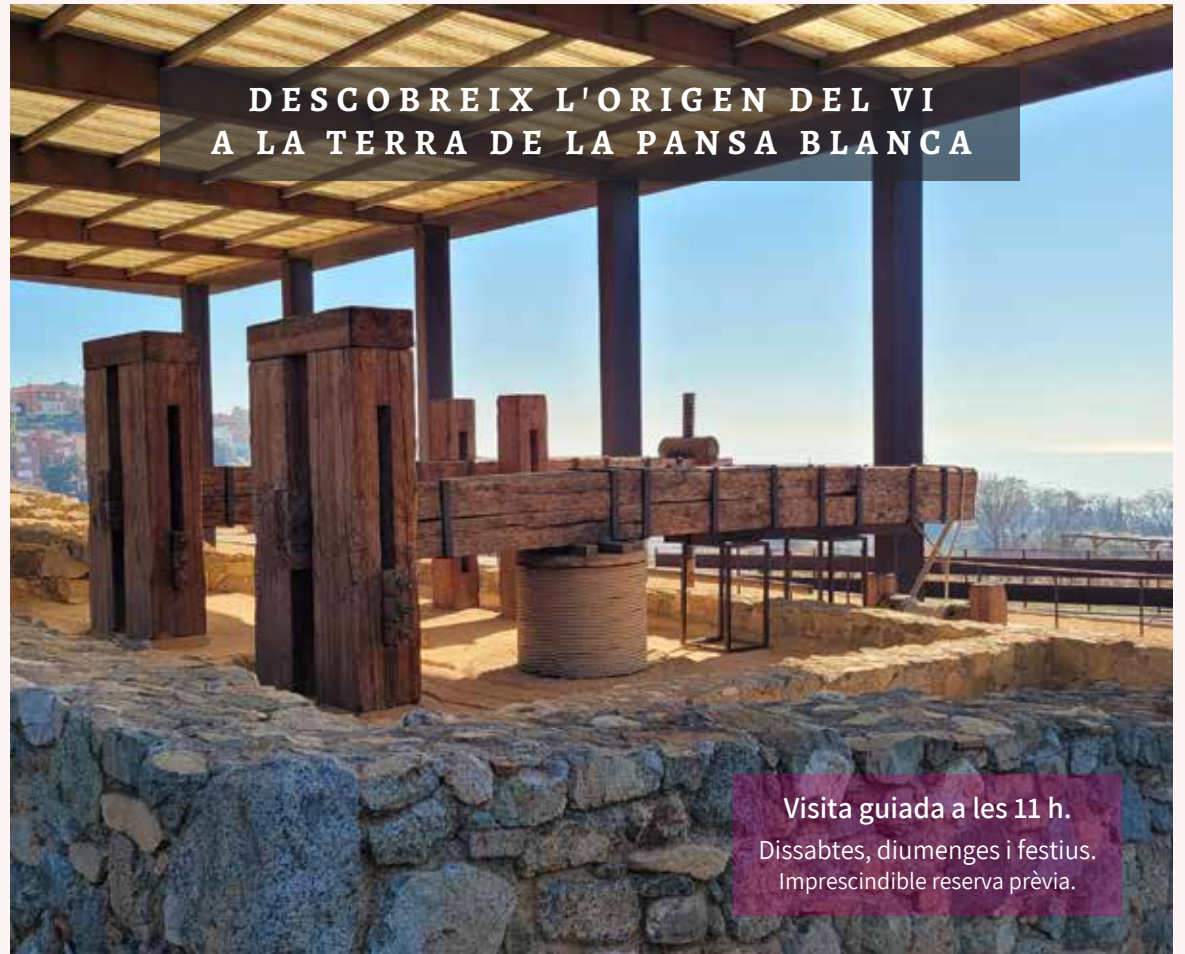
Activitats escolars.

Espais de lloguer per  
a esdeveniments.

+34 615 61 98 94

info@vallmora.cat

www.vallmora.cat



DESCOBREIX L'ORIGEN DEL VI  
A LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

Visita guiada a les 11 h.  
Dissabtes, diumenges i festius.  
Imprescindible reserva prèvia.



**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)

# Enigma, el restaurant d'Albert Adrià

Quan al plat petit hi ha el bon producte



*“A la vida, s’hi ha de venir a aportar coses”*

Abans de començar l'àpat, l'equip de Papers de vi vam tenir l'oportunitat de passejar per la cuina i comprovar com l'ordre i el mètode són clau en el funcionament de l'Enigma.

Ritme frenètic, il·lusió, concentració, professionalitat, mètode i tècnica. Més de trenta persones a la cuina i l'agradable soroll de l'utilitatge i el vaivé dels membres de l'equip. Entrem per la porta del darrere d'Enigma i aquesta és l'escena. Són les tres de la tarda i tots els engranatges d'aquest restaurant d'Albert Adrià que va obrir ara fa poc més d'un any (7 de juny de 2022) funcionen com un rellotge suís per deixar a punt el servei de la nit.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**nigma és sinònim d'evolució constant, de canvi, d'adaptació, de relat i, sobretot, de buscar raons i motius per fer que a sala es gaudeixi del servei i del menjar. No en va, l'Enigma del 2023 no té res a veure amb el que va reobrir el 2022 i encara menys amb l'Enigma prepanidèmia, del qual només conserva el nom i l'adreça.

Però, tot i el nom, res d'enigmes: l'Albert, des d'un primer moment, es mostra obert i transparent. Reflecteix coneixement i molts anys d'experiència i té ganes d'explicar les virtuts i els problemes dels establiments que, com el seu, volen treballar basant-se en el producte. "És un esforç terrífic, mai no et sents còmode", confessa. "Has d'estar atent al mercat, als proveïdors, al moment i el lloc. No pots anar a buscar els espàrrecs sempre al mateix lloc: quan comença la temporada estàs pendent de Navarra, però poc després has d'anar a Valladolid per finalment tornar al nord. El mateix ens passa amb els pèsols, i així seguint..." Però la cosa més difícil és una altra: "És saber quan has de deixar de fer un plat i per quin el pots substituir sense que això perjudiqui l'equilibri del menú." I encara hem de tenir més coses en compte: "Ara, a l'estiu, la gent no menja ni tan calent ni tanta quantitat i, cada vegada més, el client ens demana una cuina que sigui molt digerible."

I tot això, amb els canvis que suposen les temporades. Justament avui toca canviar carta. I estem parlant d'un

restaurant que, gràcies o per culpa d'això, fa uns cent plats diferents cada any.

Una de les crítiques que rep més recurrentment aquest restaurant és la mida de les racions: els plats són petits, es queixen. L'Albert ho té clar, tot i que sigui un tòpic: "No és qüestió de quantitat, sinó de qualitat." Mentre ens atén, el seu equip de cuina

### "Això és el que ha de notar i el que paga el client a taula, la qualitat i la feina d'aquest equip"

—"que des de fa anys porto a tot arreu"— li va acostant plats perquè els tasti. "És molt important seure a taula, viure l'experiència del client i tastar els plats amb el mateix servei que ho faran ells." A l'Enigma, hi treballen en total 48 persones i cada menú degustació consta de gairebé 40 plats: "Això és el que ha de notar i el que paga el client a taula, la qualitat i la feina d'aquest equip. Hem d'estar al màxim nivell cada dia i defensar la nostra marca i els valors del que fa anys que fem." El preu del menú és des de 220 euros (sense begudes): "És un preu que exigeix, ja vam provar de fer carta i en un restaurant d'aquestes característiques els números no surten." Tot i que el menú degustació no era la seva primera opció, ara n'està satisfet: "El fem conscients que un menú tan llarg ha de

ser lleuger i agradable... i amb un menú tens l'avantatge de poder explicar històries."

#### Una anxova vestida molt ben acompanyada Testuan Brizat. Pansa blanca

I el primer dels plats a maridar, el millor dels exemples per parlar de creativitat i al mateix temps de producte, lleugeresa i intensitat de gustos: una anxova (San Filippo) vestida amb una làmina de calamar tallada de manera magistral i amanit amb miso de blat acabat d'elaborar a l'Enigma. Tres ingredients que amaguen destresa (la fina làmina de calamar és tallada a mà per una japonesa), coneixement (la combinació dels ingredients dona un perfecte joc de textures i gustos, la dolçor del calamar amb la salinitat de l'anxova) i atreviment (es menja amb unes pinces). També ha estat atrevit el ma-

ridatge que proposa el Frede (Frederic Oliva), el sommelier que té tota la confiança de l'Albert. "És un plat de perfil umami, salí... un tipus de proposta que em funciona sempre molt bé amb orange, brisats..." I per això el coprotagonista allelenc a taula és el Brizat de Testuan. "Si tenim una zona del món destacable en salinitat i a prop de casa és Alella; i la mostra és que aquest maridatge és claríssimament de perfil salí." L'Albert assenteix i afegeix: "Aquest aspecte oxidatiu que comparteix amb l'anxova hi queda perfecte." "S'ha de vestir sense mentir", referint-se al joc dels maridatges que, en algunes ocasions, sembla forçat. "Canviem molt de menú i això fa que no puguem canviar contínuament els vins, per això ens agrada dir que, més que maridatges, el que fem és una selecció de begudes que acompanyen el nostre menú." El Frede sembla sentir-se al·ludit: "En aquest plat,



Anxova i calamar



**Frede Oliva, sommelier en cap de l'Enigma, serveix una copa de vi a Albert Adrià.**

el vi també s'integra amb el miso, aquesta part reductiva, el toc de crispeta..."

Hem dit a l'inici que el funcionament de l'Enigma recordava el d'un rellotge suís: l'encarregat de fer girar les manetes a l'hora és ell, i és per això que demostra no només control sobre aquesta maquinària, sinó també coneixement de tots els aspectes que envolten un restaurant. "M'agrada gaudir de la beguda

da i del menjar, i quan fas una cuina tan directa, tan basada en el producte, has d'anar alerta de no perjudicar la beguda que el pot acompanyar", referint-se al maridatge de plats més complexos com poden ser les carxofes o els espàrrecs. "En el món de les begudes hi ha moltes opcions, però no soc partidari de posar un vermut o una cervesa torrada enmig d'un menú, per exemple."



**'Tomatillo de árbol'**

#### **Canvi de llenguatge, a la sala i a la cuina**

"A molts llocs pots menjar bé, però si no t'hi sents com a casa, si no t'hi tracten bé, no hi tornes." I Enigma és casa seva, és la primera vegada que Adrià considera que té un restaurant propi, perquè les aventures anteriors eren compartides. Ara és ell, l'Enigma i el seu equip de poc més de vuit persones que el segueixen i l'acompanyen allà on va, els encarregats de proposar un menú degustació en què el vi i la sala tenen molt de protagonisme: "Crec molt en el vi i la sala. Com a cuiner, bregat en batalles, n'era bastant escèptic, era dels que pensava que el restaurant parteix de la cuina, però si no t'hi trobes bé... no hi tornes. Ara el Frede comparteix sala amb dos sommeliers més, la intenció és ser quatre i que la sala cada vegada adopti més protagonisme, cuinant o acabant els plats al costat del client." I aprofitem per demanar al Frede com fan la selecció de begudes per al menú. Ens explica que gràcies al fet que bona part dels clients són estrangers –el 90%– poden apostar pel producte local: "És un client que ho valora molt, tenim un gran país de vins i

a uns preus que els visitants troben barats, i això fa que en la nostra oferta hi hagi molt vi de casa." La carta, la divideixen en tres seleccions. "Tenim una cuina ideal per menjar i compartir amb les bombolles", s'afanya a explicar. Una altra amb vins catalans i espanyols sota el nom de 'La volta a Espanya en set vins'. I, finalment, 'Vins en plenitud', una selecció d'anyades antigues, "entre les quals estem contents de comptar amb la garnatxes blanques antigues d'Alella Vinícola", diu orgullós i afegint que ell també és del Maresme, concretament de Canet. I són de la primera selecció, bombolles i d'alçada, les escollides per introduir el plat següent. Un plat de creació amb totes les lletres. Ho expliquem.

#### **Burrata vegana Alta Alella 10. Cava Gran Reserva**

La inquietud, les ganes de fer coses i, per què no dir-ho, el cognom d'Albert Adrià el porten a fer i a assessorar diferents projectes a tot el món. D'un d'ells prové la creació del plat que tenim a taula, la burrata vegana. "Pot semblar anecdòtic, però no ho és, cada any passen pel restaurant



Testuan, Alta Alella, Can Matons, Quim Batlle, Bouquet d'Alella i Can Roda van omplir de colors una colla de copes.

unes dues-centes persones intolerants a la lactosa”, a les quals cal sumar les veganes, vegetarianes o aquelles amb alguna altra intolerància o al·lèrgia. Això fa que, constantment, l'equip investigui i proposi. Però va ser una empresa londinenca la que va demanar a Adrià que fes un formatge per a *veggies* i d'aquí va néixer la burrata de llet de soja. El plat, un pas més: “Un curiós joc amb el cervell”, diu Adrià referint-se a aquest *trampantojo* (engany a l'ull, del francès *trompe-l'oeil*) que va més enllà i no enganya només la vista, sinó també el gust. La forma, la textura i el gust són tan pròxims a l'original que el cervell en gaudeix enganyat. L'acompanyen amb un altre joc, en aquest cas relacionat amb la fruita. El tomàquet que acompanya la burrata no és el més conegut, és un tomàquet d'arbre molt propi de les Canàries i Portugal, el *toma-*

## “No vinc d'elBulli, soc elBulli”

*tillo de árbol*, una fruita dolça i vermella. “Recordeu que el tomàquet és també una fruita”, avisa Adrià, tot deixant clar que ell ve d'on ve, d'un origen en què la metodologia, l'ordre i dir les coses pel seu nom té premi. Ens referim a la metodologia Sapiens, nascuda a elBulli i plasmada en paper gràcies a la feina de la fundació que porta el mateix nom i que ha dedicat un dels seus llibres justament al tomàquet. “No vinc d'elBulli, soc elBulli”, diu orgullós: “És on em vaig criar, on vaig conèixer part

Venda de vins, caves i productes gourmet

La Bodega de la Vinoteca

### Servei a restaurants i a domicili

#### Ramón García

Passatge Horts de la Santa Creu, 14  
08348 Cabrils · T. 673 542 712  
labodeguetavernuteria@gmail.com  
www.bodeguetavernuteria.com

#### 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





Bonítol i ametlla.



Cogombre.

del meu equip. Tot el que soc, ho dec a elBulli, no només en termes professionals, sinó també com a persona.” “Al final d’estiu hi tornarem tot l’equip perquè elBulli [referint-se a l’ara visitable elBulli 1846] és un tros de tota la gent que hi va participar... no sols professionalment, sinó també personalment. Allà vam aprendre a tenir un esperit positiu, a aportar. A la vida, s’hi ha de venir a aportar coses”, conclou de manera contundent.

La intensitat de la conversa no fa que passi inadvertit el gran vi que tenim a la copa, el cava 10 d’Alta Alella, un homenatge als caves de llarga criança, amb un mínim de deu anys de guarda. “Us deia que els escumosos, les bombolles, ajuden molt a acompanyar el nostre menú, i aquest és un cava amb entitat pròpia, una passada”, diu el Frede, que en tot moment està pendent del servei del vi perquè el rellotge continuï movent les manetes de manera precisa. En paral·lel, els ulls de l’Albert segueixen el moviment del personal de sala i de cuina. De tant en tant, una altra prova sobre la taula per tastar, per rebre l’aprovació o la modificació de qui ho lidera tot. “Mira, aquest és un plat de pollastre que volem dignificar. Venim de fer un quatre mans a Londres amb un restaurant xinès, vam fer aquest pollastre i va entusiasmar... Ara és temporada de carbassons i amb les llavors al vapor en fem un arròs.” La intensa i neta olor del brou ens arriba sense tastar-lo. I parlem de la influència d’altres cultures en la cuina d’Albert Adrià.

### Un plat molt japonès...

I la sala torna a adquirir tot el protagonisme, una jove membre de l’equip munta (i cuina) el plat davant nostre. La tècnica del te matxa es posa a disposició per integrar els ingredients del plat, un bonítol curat amb sal, amb arròs de nigiri sense premsar que regaran amb un dashi de cloïsses que es munta amb una pols d’ametlla gràcies al moviment tradicional de la cerimònia del te. “Tinc ganes de tastar aquest plat assegut”, diu l’Albert. “En aquest cas no ho he fet i és important fer-ho sovint.” De les trenta-dues elaboracions que formen part del menú degustació de l’Enig-

ma, cap està preparada. “La cultura japonesa té molt interitzada la qualitat del producte i a mi m’agrada que sigui fresc. En aquest i en molts dels nostres plats, hi ha una tècnica que no es veu, la tècnica com a eina d’expressió, i en la majoria de casos es munta al moment.” Un muntatge que no trenca el ritme del menú i que fa que en total hi dediquin poc més de tres hores (amb selecció de vins), l’estona que el client estarà assegut a taula gaudint de l’experiència. El company ideal per a aquest plat tan refrescant és un vi pel qual el Frede mostra devoció i coneixement, el Vinya de Can Xec, del projecte de Can Matons. “Aquest

vi prové d’una vinya reempeltada amb una selecció masal de la vinya del Músic. M’encanta parlar d’aquesta manera de fer les coses, així és com s’havia fet tota la vida, sense anar al viverista, i les vinyes tenien una diversitat impressionant.” El serveix en una copa Borgonya. “És un vi que ens porta als gustos clàssics, amb molt fruit sec, que ens marida molt bé amb aquesta ametlla que tenim al plat.”

I seguim amb les influències orientals, en aquest cas combinades amb un producte amb un elevat percentatge d’aigua, el cogombre. “El producte marca molt, sempre, en aquest cas és difícil, porta



Sílvia Culell conversa amb Albert Adrià i Frede Oliva entre plat i plat.



**Mozzarella  
i maduixeta  
de bosc**



**Maduixa,  
pruna i cirera**

molta aigua... és el cogombre ploraner." Per elaborar-lo, el fan al vapor, el tallen i el marquen a la brasa. "Però continua necessitant potència, alguna cosa que el destaqui, i és per això que preparem una salsa hoishin (la que dona sentit a

l'ànec lacat) feta amb salsa de pruna, mel, vinagre, miso... i hi afegim també un praliné d'ametlles i iogurt que hi contrasti." I el Frede s'afegeix a l'explicació: "En un producte amb tanta aigua, a mi sempre m'han explicat que hem de

## ●● REPORTATGE

buscar oxidació en el vi, i en aquest cas optem per la garnatxa blanca de Quim Batlle, el Foranell."

Un plat que sorprèn perquè, tal com explica el mateix Adrià, no hi ha referència, no és cap gust que el comensal reconegui. La salsa, tot i la dolçor, és fresca i al plat l'acompanya un punt àcid. Aeri, lleuger, una meravella. I el maridatge, a nivell visual, cromàticament, és també una meravella. "Potser ens hi falta una mica de pes", assenyala encertadament el Frede. I l'Albert continua amb el seu discurs oriental: "És un plat que té el ying-yang, greix i aigua. I això no és gens senzill, la salsa porta una desena d'ingredients, tot i que la resta sí que és molt senzill." I això ens porta a la nova experiència, la cuina de la fruita.

### **La cuina de les fruites i la fruita de la garnatxa**

Una de les facetes que lliga Albert Adrià amb el Bulli són les postres, un món que no defuig tot i que amb una mirada diferent de fa uns quants anys. "Tenim un problema d'excés de sucre a l'alimentació i a Enigma treballem ara minimitzant-ne l'ús, a través de la interessant experiència de la cuina de la fruita. Posem nou fruites per persona." Avui en tastarem tres. Però abans unes postres, el cruixent de llet amb sorbet de mozzarella, alfàbrega i maduixeta de bosc, amb una presentació impecable. La cara de l'Albert sembla indicar que hi ha un problema. Les postres són boníssimes. "Amb la humitat i la temperatura d'estiu es trenca, això vol dir que ho haurem de canviar." Tres gestos i

l'equip ja ho ha entès. Però no ens despistem, les postres són boníssimes i les maridem amb la garnatxa rosada del Bouquet d'Allella: la fruita de la garnatxa queda esplèndida amb les postres. I continuem amb les anunciades fruites: la maduixa, la cirera i la pruna. Tota una explosió de sabors i lleugeresa, perfectament integrades amb el següent protagonista allellenc, el dolç Penjat


## **"Tenim un problema d'excés de sucre a l'alimentació i a Enigma treballem ara minimitzant-ne l'ús"**

d'un Fil del Cellar Can Roda. Ja avisem que no és l'habitual en el menú de l'Enigma. "No acabem cap selecció amb dolços, sinó amb fortificats per no afegir més sucre a les postres lligant amb el que explicàvem fa una estona", aclareix el Frede. "És així, però no és habitual tampoc tenir tanta acidesa al paladar i aquí és important la dolçor que aporta aquest vi. Aquí és intel·ligent la tria. Acidesa i dolçor", li respon l'Adrià felicitant-lo.

"Això que hem fet és preciós", expressa Albert Adrià volent posar un bon punt final a l'àpat. "Allella és un lloc on sempre mirem, ves a saber si acabarem treballant-hi i vivint-hi", deixa anar. L'equip de *Papers de vi* obre uns ulls com taronges. Una altra fruita per acabar. Més ganes d'Adrià, més ganes d'Allella. ●

**Vins party-sans**

**Talcomraja**  
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180 

Més informació al web i Instagram

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen



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



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



**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

# Titiana de Can Matons, grans escumosos de territori DO Alella

Can Matons traspasa la gamma Titiana de la DO Cava a la DO Alella

MONTSE SERRA

**L**a presentació dels tres escumosos Titiana de Can Matons, adscrits a la DO Alella, tanquen la renovació de la gamma de vins tranquils i escumosos, que fins ara eren Raventós d'Alella. S'han presentat tres escumosos de guarda, entre cinc anys i deu, elaborats amb raïm de pansa blanca, chardonnay i pinot noir.

Aquest mes de juny, el projecte Can Matons s'ha completat amb la presentació de tres escumosos sota la marca Titiana de Can Matons, que són emparats per la DO Alella: Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016, Titiana de Can Matons Pinot Noir 2018 (rosat) i Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2013, escumós elaborat amb chardonnay i pinot noir. Aquestes anyades (2013, 2016 i 2018) són les tres darreres fresques de la DO. El Titiana ha estat sempre el cava d'aquest celler, elaborat amb raïm del territori DO Alella, després que la marca Parxet passés a elaborar-se al Penedès. Amb la idea de reforçar origen i procedència, aquests escumosos de qualitat passen a ser DO Alella, després d'abandonar la DO Cava.

## La tria de les vinyes

El fins ara enòleg de Can Matons, Xevi Carbonell, que va definir i elaborar aquests escumosos, va triar les vinyes del celler que tenen més proximitat o són de la banda del Maresme (Alella, Tiana i Sant Fost de Campsentelles): "El cantó del Maresme



Els tres nous escumosos de la gamma Titiana de Can Matons.

ÒSCAR PALLARÉS

té el mar a tocar i la influència del mar aporta una temperatura constant, més elevada que a la banda del Vallès (poden ser 6 graus de diferència) i això ens permet de tenir unes maduracions més ràpides, que fan que siguin altes, amb un grau de frescor més important, perquè

la fase de maduració és més curta i conserva més bé la frescor. Això ens permet de tenir un perfil de vins que s'adaptin molt bé al sistema tradicional. En canvi, les vinyes del Vallès tenen una fase de maduració més lenta, que ens agrada més per als nostres vins tranquils, per trobar el

cruixent i la maduració fenòlica, de la pell."

Continuava explicant Carbonell el dia de la presentació dels escumosos: "L'elaboració es fa segons el mètode tradicional, perquè crec personalment que aquestes vinyes donen el millor resultat amb aquest mètode.

Després, el procés és l'habitual: raïm sencer, collita manual i amb els Tititana ens agrada fermentar en botes i *foudres*, perquè el taní de la fusta ens permet de donar una tensió i una longitud en boca, que es tradueix en sensació de frescor, textura i amabilitat." La producció oscil·la entre 25.000 ampolles anuals i 35.000 entre les tres referències. De pinot noir i pansa blanca, se'n produiran entre 10.000 ampolles i 15.000.

I Ricard Rofes, enòleg responsable dels Vins del Lligat, que engloba els projectes més petits dins el grup Codorníu, entre ells Can Matons, reblava: "El que busquem amb la marca Can Matons és que tots els vins que elaborem, siguin tranquils o amb bombolles, ens parlin de la vinya i representin el lloc d'origen del raïm. De fet, la mateixa etiqueta ens acostia més al vi que no pas a l'escumós."

Procedim a tastar els tres escumosos:

#### **Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016**

Xevi Carbonell explicava que el raïm per fer aquest vi prové d'una vinya sobre sauló fi de la finca de Can Torres, situada a Sant Fost de Campsentelles. "L'anyada del 2016 va ser fresca i plujosa. Del març fins a la verema van caure uns 400 litres (fins al juny, enguany només n'havien caigut 100; el 2016 al maig ja n'hi havia hagut 200) i també destaquen les hores de sol. Per les mateixes dates, el 2016 havia fet la meitat de temperatura. Va ser una verema tardana. Aquest és el més genuí dels tres Titiana, perquè és de pansa blanca i és raïm de Sant Fost, per mi el que dona el perfil més clàssic i característic de la pansa blanca



Xevi Carbonell i Ricard Rofes, explicant el projecte.

ÒSCAR PALLARÉS

d'aquesta zona." Al nas es manté la fruita madura característica de la pansa blanca, la flor seca. I a la boca es destaca la frescor, la untuositat i la bombolla fina. "La bombolla no és l'element principal, ens ajuda a fer que el vi flueixi. Volem sortir de la ment dels escumosos, que siguin més fins, amb una punta de bombolla." (20,95 € l'ampolla)

#### **Titiana de Can Matons Pinot Noir 2018 (rosat)**

Aquest vi surt d'una parcel·la d'una hectàrea i mitja d'una part d'Allella i d'una altra de Tiana, una vinya sobre sòl d'argila vermella. "Ens va molt bé aquesta argila per la frescor i el vigor de la planta. No és una vinya amb estrès hídric i això hi aporta frescor i marca la fruita. La del 2018 va ser una anyada fresca i amb prou pluja. Això dona una vivacitat i frescor molt maques. Al nas apareix la fruita vermella, el gerd, maduixeta de bosc, cirera... Es juga amb una part de tines

d'acer inoxidable i una altra part amb tines de fusta, per donar més persistència, vivor i intensitat en boca. Dels tres Titiana, aquest és l'escumós que expressa més frescor." Es considera un rosat, però té un color sobretot

**Ricard Rofes: "El que busquem és que tots els vins que elaborem, siguin tranquils o amb bombolles, ens parlin de la vinya"**

daurat. El vi no macera amb les pells, es fa una extracció directa, per això aquest poc color vermell, gairebé inexistent, tot i que la base és de raïm negre. El color anirà canviant segons l'anyada, expressió de les vinyes en un any concret. (20,95 € l'ampolla)

#### **Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2013**

"Aquí parlem de dues finques, una de chardonnay d'Allella i una de pinot noir de la finca mateixa de Can Matons, de les més antigues, del 1988. Aquest escumós mostra la màgia dels envelliments en ampolla. Que un vi del 2013, deu anys més tard, es mostri amb aquesta elegància i vivacitat és espectacular. Quan trobes això, és clar, val la pena esperar-se deu anys. Sembla acabat de fermentar. Són finques de sauló, la de Can Matons amb una mica de licorella, que hi dona estructura. Es vinifiquen separatament i després fermenten en fusta, una part de fusta nova, si és un any més concentrat. Les condicions meteorològiques del 2013 gairebé van ser atlàntiques: molta pluja, van caure 600 litres només durant el cicle vegetatiu de la planta, i va ser una anyada molt fresca. Vam collir el chardonnay i el pinot noir pràcticament al final d'agost. I la bombolla és subtil, fina." (25,95 € l'ampolla) ●



GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella  
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51  
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)





VINE A DESCOBRIR

# ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



# De Marquès d'Alella a Can Matons: una trajectòria d'èxits i ensopegades

Per sorpresa, l'empresa Codorníu, propietària del celler Can Matons, ha acomiadat Xevi Carbonell, l'enòleg que des del 2005 elabora els vins d'aquest celler i que els ha definit i defensat des de la vinya i el terrer. Les raons són de caràcter econòmic, no pas tècniques, i tenen a veure amb el tancament de l'activitat del celler Parxet al Penedès. Ara, quan semblava que un projecte coherent i estable tornava a impulsar el celler de Santa Maria de Martorelles, s'ha obert una nova crisi.

MONTSE SERRA

**C**an Matons és el nom de la masia i seu del celler d'aquest mateix nom, situada a Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental), hereu de l'antiga marca Marquès d'Alella (a les dècades 1980 i 1990) i més recentment rebatejada com a Raventós d'Alella (del 2006 al 2018). És un dels cellers importants de la DO Alella. Des del 2019 és propietat del grup Codorníu, que al seu torn és propietat del fons d'inversió nord-americà Carlyle. Fa dos anys, els nous responsables van anunciar que volien fer una renovació completa de marca i referències. Van optar per tornar a canviar el nom del celler, ara Can Matons, i començar a fer vins de poble i vins de vinya, a més de tres referències d'escumosos presentats fa dos mesos, els Titiana de Can Matons. Aquesta renovació va ser obra de l'enòleg Xevi Carbonell.

Des del 2005, Carbonell ha estat l'enòleg del celler. Ell és qui té més coneixements sobre com s'expressa el terrer dels pobles de la banda del Vallès (majoritàriament de sauló, també argila vermella i fins i tot algun tros de licorella) i les vinyes, moltes d'antigues, d'on surt el vi de pansa blanca. En



Xevi Carbonell a les vinyes de Can Matons, en una imatge d'arxiu.

ÒSCAR PALLARÈS

sap el comportament perquè l'ha estudiat durant anys i té l'experiència de divuit veremes. Carbonell imprimeix un segell propi als vins, fent fer-

mentacions llargues, de més d'un mes, d'on extreu una frescor i un bouquet característics. Gràcies a aquest saber del sòl i de la planta, i amb un saber

tècnic també, Carbonell ha construït un discurs arrapat a l'origen, que és la vinya i el terrer i la seva expressió més genuïna. L'any vinent totes les



Una mostra de l'evolució de les ampolles des del Marquès d'Alella fins l'actual Can Matons.

vines de Can Matons tindran certificació ecològica.

És per això que ha sorprès tothom saber que Codorníu ha acomiadat Xevi Carbonell aquest mes de juny, un cop s'ha definit tot el projecte de Can Matons i s'han presentat els vins escumosos, que eren els que faltaven per sortir al mercat amb aquesta marca. Ja

se sap que els grups d'inversions internacionals no saben ni volen saber de persones ni de terrers. Carbonell ha estat acomiadat perquè Codorníu/Carlyle tanca l'activitat del celler Parxet, que Raventós d'Alella va inaugurar el 2012 a Sant Sebastià dels Gorgs, traslladant tota la producció del cava Parxet d'Alella al Penedès,

excepte la gamma dels Titiana. El responsable de Parxet també era Xevi Carbonell.

Ara, quan semblava que un projecte coherent i estable tornava a impulsar el celler de Santa Maria de Martorelles, s'ha obert una nova crisi, interna si més no. Els èxits i les ensopegades han marcat una bona part de la història del celler.

### L'origen

L'any 1981, l'empresari Ismael Manaut (Martorelles, 1936-2017) va fundar el celler Marquès d'Alella a Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental), dins la DO Alella. La seu del projecte era la masia de Can Matons. Al costat va construir el celler i al davant el paisatge era de vinya amb un cert pendent, molt bonica. Juan Peláez hi va posar el nom nobiliari, molt d'acord amb el món vinícola d'aquella època, i van fitxar un jove enòleg nascut a Badalona, Josep Maria Pujol-Busquets, que va ser determinant per a aquest territori vinícola perquè el 1991 va fundar Alta Alella.

### L'any 1981, l'empresari Ismael Manaut va fundar el celler Marquès d'Alella a Santa Maria de Martorelles

Manaut era el màxim accionista del celler Marquès d'Alella, que més tard va incorporar el cava Parxet, i s'hi va mantenir fins al 2003. A la dècada dels vuitanta, Marquès d'Alella va revolucionar la DO Alella tot marcant un estil nou de vins que va tenir molta acollida entre els consumidors i que va arribar molt bé a la restau-



Can Matons, la bonica masia de Santa Maria de Martorelles seu del celler homònim.

OSCAR PALLARÉS

ració de Barcelona i del país. El seu vi més conegut era el Marquès d'Alella Clàssic: un vi jove de pansa blanca, fresc, marcat per les aromes primàries, de fruita sobretot, bo i fugint d'oxidacions, elaborat amb tines d'acer inoxidable, sense pas per bota, de la varietat pansa blanca, que tenia la voluntat de connectar amb el nou gust dels consumidors. I ho va aconseguir.

#### De Marquès d'Alella a Raventós d'Alella

A partir d'aquest moment, la història de Marquès d'Alella-Parxet és plena de vicissituds:

### El 2018, Ramon Raventós va vendre Raventós d'Alella i Parxet al fons d'inversió Carlyle

L'any 2003, Ismael Manaut va deixar el celler i va vendre'n les accions a Josep Maria Pujol-Busquets i Juan Peláez (que té el títol de marquès d'Alella), que ja n'eren accionistes. Aquests, al seu torn, al cap de dos anys i escaig, el 2006, van vendre el celler a Ramon Raventós Basagoiti, un jove emprenedor membre de l'extensa família Codorníu, però aleshores sense vincles amb el consell d'administració de l'empresa cavista. Els drets d'utilització de la marca Marquès d'Alella van caducar i Peláez no va permetre que Raventós continués emprant el nom. Aleshores, els vins d'aquest celler van passar a dir-se Raventós d'Alella.

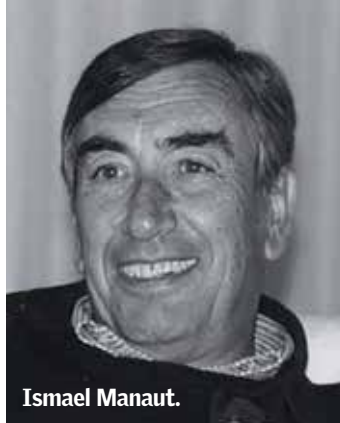
Des del punt de vista vinícola, aquest període és marcat pel treball amb la pansa blanca i l'impuls d'una gamma de vins, tots elaborats amb aquesta varietat, treballats al celler i una part significats pel nom de la tina: Tina 9, Tina 20.

El 2018, els problemes econòmics van portar Ramon Raventós a vendre Raventós d'Alella i Parxet al fons d'inversió Carlyle, amb la contrapartida que ell passava a ser el nou director general del grup Codorníu, adquirit per Carlyle poc abans. L'estiu del 2020, la multinacional va apartar Ramon Raventós del càrrec.

#### El projecte Can Matons i els vins fins

D'ençà del març del 2021, Raventós Codorníu ha començat a ordenar l'eixam d'empreses que formen el grup i ha creat la marca Vins del Llegat per aplegar els cellers més artesans. La integren els projectes Portal del Montsant, Cellers de Scala Dei, Abadia de Poblet i Parxet-Raventós d'Alella. Cadascun d'aquests cellers té un director tècnic, però per sobre de tots dirigeix el projecte l'enòleg Ricard Rofes, conegut per ser el responsable de la renovació dels vins Scala Dei, al Priorat. És dins els Vins del Llegat que es va definir l'últim projecte de Raventós Codorníu: Can Matons.

Can Matons proposa una col·lecció de cinc vins marcats per vinyes singulars i pels pobles de les vinyes d'on provenen. Cinc vins de pansa blanca de la subzona del Vallès Oriental de la DO Alella: Can Matons genèric, representatiu de tot el territori; dos vins de



Ismael Manaut.

CEDIDA



Juan Peláez (Marquès d'Alella).

O.P.



Josep Maria Pujol-Busquets.

O.P.



Ramon Raventós.

CEDIDA

poble, un de vinyes de Santa Maria de Martorelles i un altre de vinyes de Sant Fost de Campsentelles; i dos vins de finca (la vinya del Músic i la vinya de Can Xec). Aquests vins van substituint progressivament els vins de tina que s'elaboraven amb Raventós d'Alella. El nom és el de la masia, però la imatge recupera el disseny de la primera etiqueta de Marquès d'Alella, amb la voluntat de marcar l'origen, el començament del projecte. Amb aquesta etiqueta, la intenció és reivindicar els quaranta anys d'història del celler.

Durant la presentació de la nova gamma de vins tranquils, Xevi Carbonell s'explicava així: "Treballem pel producte de qualitat, per oferir vins fins, que vol dir suaus i equilibrats. Penseu que ens trobem a deu quilòmetres de la mar i que majoritàriament tenim sòls de sauló. No podem fer vins atlàntics ni concentrats. I el 90% de les nostres vinyes són de varietats blanques. Busquem vins frescs. No m'agrada parlar de vins àcids, perquè la frescor és un terme més complex."

Les vinyes més joves tenen vint anys i les més antigues són centenàries. El treball de Carbonell es caracteritzava per fermentacions llargues i lentes. Al final de novembre encara fermentaven els vins de Can Matons. I cada parcel·la es feia fermentar separatament. Perquè Xevi Carbonell cercava de fer vins radicals, en el sentit que anessin a l'arrel i per ell l'arrel són les característiques de les parcel·les. Com afectarà la desaparició de Xevi Carbonell els nous vins de Can Matons i els escumosos Titiana? Ho anirem seguint. ●



**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



# Serralada de Marina Santa Maria 2021

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc palla amb reflexos daurats. Net i brillant. Deixa una llàgrima abundant a la copa, densa i d'evolució lenta.

### NAS

En un primer moment ofereix aromes d'espècies dolces, lleugerament fumades, provinents de la criança. A poc a poc, les aromes afruitades, típiques de la varietat, com les de fruita d'estiu madura, van prenent protagonisme i s'hi van afegint tocs balsàmics, anisats i de flor seca, passant les notes terciàries a un segon pla.

### BOCA

Té una entrada força voluminosa, certament càlida i prou fresca, gràcies a una acidesa viva que sap equilibrar bé l'alcohol, hi atorga una textura cruixent i condueix el vi en un pas de boca sedós, rodó, gustós i afruitat.

Tacte un xic sec amb un final de boca llarg, salí i lleugerament amargós.

## ELABORACIÓ

Pansa blanca d'entre 70 i 80 anys plantada en sòls de sauló al vessant vallesà de la Serralada Litoral a la qual es fa una petita maceració pel·licular abans de la fermentació i posterior criança de sis mesos en botes d'acàcia i de roure francès.

PVP

9 €

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2021

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Grau alcohòlic:** 13% vol

**Ampolles elaborades:** 800 ampolles

**DO Alella**



### Serralada de Marina

Serralada de Marina és una marca del celler Can Roda, que elabora els vins amb el raïm procedent de les finques de sòl de sauló que tenen a Sant Fost de Campsentelles, Martorelles, Montornès del Vallès i Santa Maria de Martorelles, totes situades al vessant vallesà o interior de la Serralada Litoral.



Xavi Leandre Araiz, ànima del Leandre Gastrobar, amb Enric Gil, enòleg de Can Roda.

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Leandre Gastrobar

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 – 08328 Alella  
93 540 58 26 - leandregastrobar.com



El Leandre Gastrobar és un petit espai de restauració situat al bell mig d'Alella, d'ambient simpàtic i distès, impregnat de la personalitat del seu propietari, en Xavier Leandre Araiz. És un lloc idoni per fer-hi un àpat informal tot gaudint dels plats d'una carta on les hamburgueses són les protagonistes principals. Hamburgueses a banda, la carta ofereix també tot un seguit d'amanides, tapes i platillos on es combinen propostes tradicionals amb algunes picades d'ull a una cuina més creativa.

### Brioix de vieira, foie gras, ceba caramel·litzada i reducció de porto

Aquest plat parteix d'uns ingredients amb una forta personalitat, cosa que crea un conjunt molt potent i ple de matisos tant a escala gustativa com de textures. El Serralada de Marina Santa Maria es va mostrar molt hàbil i va saber equilibrar i posar ordre des del primer moment al joc de textures i, sobretot, a la complexitat del conjunt gustatiu. El vi va crear una harmonia perfecta amb la vieira a través del punt afruitat i refrescant i amb l'acidesa va equilibrar la textura untuosa del foie gras, sense emportar-se'n el gust. La intensitat i textura proporcionades per la criança van donar al vi les capacitats necessàries per fer de contrapunt al brioix, a la ceba caramel·litzada i, sobretot, per arribar a una bona harmonia amb la salsa de porto.

## MÉS VINS DE CRIANÇA ELABORATS AMB PANSA BLANCA AL TERRITORI DO ALELLA



**SO de Masia  
Can Roda Sauló**  
Can Roda  
DO Alella  
Pansa blanca  
PVP: 10,75 €



**Can Matons  
Santa Maria  
de Martorelles**  
Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca  
PVP: 18 €



**Can Matons la  
Vinya del Músic**  
Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca  
PVP: 46 €



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.*

# Proximitat és tenir un préstec<sup>1</sup> immediat quan el necessitis

A CaixaBank sabem com n'és, d'important, tenir algú a prop. Per això, ara disposes d'un **préstec immediat** per fer realitat les teves il·lusions. Sollicita'l a la teva oficina o amb només un clic a través de l'app **CaixaBankNow**.

Informa-te'n a la teva oficina o a [CaixaBank.cat](https://www.caixabank.cat)



# Cabrils marida la seva festa major amb vins de la DO Alella

Cabrils prepara un any més, i ja en són trenta-quatre, una de les cites gastronòmiques i vinícoles més importants de l'estiu maresmenc, la Mostra.

CRISTINA GAGGIOLI



**E**nfilant la riera de Cabrils amunt, entrant al poble, hi ha un rètol que anuncia orgullós la condició de vila gastronòmica. No és en va: una de les festes més importants del calendari, no només d'aquest petit poble maresmenc sinó de tota la comarca, és la Mostra Gastronòmica que cada mes d'agost s'omple de paradetes de menjar i vins.

Potser per això coincideix amb la celebració de la Festa Major de Santa Helena, perquè és un dels trets distintius del poble i un dels seus màxims orgulls. I potser per això també els organitzadors lluiten cada any per mantenir-la, introduint-hi petits canvis que fan que cada edició superi l'anterior. Aquest any la cita serà els dies 18, 19, 20 i 21 d'agost.

## Nits per tastar

Repassar els cartells que han anunciat la Mostra cada any és adonar-se de l'importància que hi té el vi, atès que les copes que apareixen en molts són les que a la fira serveixen perquè els assistents degustin

els diferents vins de la DO Alella. Des de la primera edició, cada any la Mostra llança una copa única que molts s'han animat a col·leccionar. L'any passat, les necessitats de sostenibilitat van fer incorporar novetats.

## Aquest any, la Mostra ha signat un acord amb Enoturisme DO Alella per compartir l'organització

Sílvia Vallbona, regidora de Festes de l'Ajuntament de Cabrils, explica: "Des de la primera mostra vam fer copes amb el logo i el número de l'edició, però és molt poc sostenible perquè al final de la Mostra queda una quantitat increïble de copes al magatzem. L'any passat tenies la copa de l'edició d'aquell any a 2 €, però també totes les anteriors que et costaven la meitat, 1 €, per treure l'estoc. Si fas la col·lecció i te'n falta

una, pots localitzar la de l'any que et falta." "Aquest any hem fet un pas més –continua–. A l'hora de fer la copa nova, com que intentem que no en quedin d'amuntegades en un magatzem, no hi hem imprès l'edició. Així, les que sobrin aquest any les podrem fer servir l'any que ve." Els que facin la col·lecció no han de patir, perquè hi haurà una edició limitada de cent unitats precisament per poder seguir la sèrie o bé completar-la. "D'aquesta manera no trenquem la tradició, però intentem fer un pas més cap al reciclatge."

Aquest any, la Mostra ha signat un acord amb Enoturisme DO Alella per compartir l'organització. En el moment del tancament d'aquesta edició hi ha confirmada la presència dels vins de Tostuan i l'Artesà del Temps. Així mateix, també hi haurà espai per a la Bodega, la vinateria i vermateria de Cabrils que a la Mostra només portarà vins d'aquesta DO. "Mantenim que només s'hi pugui beure DO Alella", explica orgullosa Montse Ponsa, regidora de Promoció Econòmica i Turisme.

## Recuperar el ritme

La participació del Consorci d'Enoturisme en l'organització facilita la recuperació del ritme després de dues edicions anul·lades per la pandèmia (les del 2020 i 2021) i d'una tercera de represa (el 2022). "L'any passat vam tenir alguns inconvenients perquè els cellers sortien de la pandèmia, tenien dificultats i alguns no van poder venir. Va ser una mica decebedor", reconeix Vallbona. "Tret de la Festa de la Verema d'Alella, aquesta és la festa més important del Maresme i no pot ser que no hi tinguem vins de DO Alella."

## Renovar-se o morir

Els dos anys d'aturada van fer molt de mal tant al sector vinícola com al gastronòmic. "Organitzar la Mostra és tota una odissea i mantenir-la costa molt. Des de l'ajuntament fem una aposta per mantenir-la i actualitzar-la", explica Vallbona. Un d'aquests canvis té l'objectiu d'agilitar el ritme de venda dels tasts i unificar, així, la dinàmica de les mostres que es fan al territori. "Aquest any hem pro-



OSCAR PALLARÉS

**Les nits a la Mostra Gastronòmica de Cabrils són nits de bona gastronomia, de vi DO Alella, de trobades (i retrobades!) amb els amics i de música en directe. Les nits a la Mostra són nits de gaudi!**

posat als restauradors que cobrin ells mateixos els plats, seguint així la línia de la Verema d'Alella”, explica Ponsa. “Si tots som terra de pansa blanca, podem facilitar certes coses, com ara que vinguis a la Mostra Gastronòmica de Cabrils i funcioni igual que a la Verema d'Alella.”

Els plats, que els darrers anys havien anat augmentant la mida de mica en mica, tornaran ara als orígens, en què, segons la regidora de Festes, més que un plat eren un tast. “Els últims anys menjaves dos plats i ja no podies més! S’havia desmesurat i havia perdut la dimensió original. A més, pel mateix preu hi havia plats més elaborats i uns altres menys, i feia la sensació que estàvem devaluant l’elaborat o estafant amb el senzill. La idea de la Mostra, i a la qual volíem tornar, era fer un tast, de manera que quan la visitis puguis triar fer-ne un, deu, quedar-t’hi a sopar o simplement fer un tast i després anar a sopar a un altre lloc. I per això, a més, ara hem obert el preu, d’un euro a vuit.” El motiu de la Mostra, recorden

les dues responsables, era i és promoure els restauradors del poble.

Una de les obsessions del consistori és aconseguir el residu zero. Tot un repte en una mostra en què el material que es necessita, com ara plats i coberts, ha de cobrir totes les necessitats amb efectivitat i comoditat. “Aquest any –ex-

plica Vallbona– tot és orgànic. Ja fa anys que no fem servir el plàstic. Sempre donàvem una safata serigrafiada amb l’any i amb algun dels patrocinadors i, és clar, en teníem munts. L’any passat vam decidir no comprar-ne més i posar unes estovalles de paper, on veies imprès tot el que podies menjar i que, a més, després,

a l’hora de recollir, podíem reciclar.”

### El vessant solidari

Seguint la línia d’aquesta sensibilitat per millorar el món que ens envolta millor, la Mostra de Cabrils pensa també en les persones més necessitades i, com ja és habitual, destina un tant per cent de la recaptació dels quatre dies a una entitat solidària. Aquest any serà Cal Comú, una associació que proveeix d’aliments gent sense recursos del poble. “Tot i que Cabrils té fama de poble benestant, hi ha gent amb necessitats bàsiques”, explica Vallbona.

Si teniu ganes d’aprofitar les nits d’estiu per conèixer la gastronomia de la zona i el seu vi, acosteu-vos a la Mostra de Cabrils. Trenta-quatre edicions han aconseguit que no sigui una cita només per als maresmencs, sinó també per a gent de tot Catalunya que, amb els anys, ha descobert que és un bon lloc per menjar i beure. I, si en teniu ganes, també per ballar, perquè la coincidència amb la Festa Major fa que quan s’acaben els tasts comenci el ball. ●



Sílvia Vallbona i Montse Ponsa.

CRISTINA GAGGIOLI

2023

# Festes Majors

La  
**Torreta**

del 13 al 16  
de juliol

Santa  
**Agnès**

del 18 al 20  
d'agost

La  
**Roca  
del Vallès**

del 8 al 12  
de setembre



# Xavi Garcia presenta la nova gamma de vins del Celler Marfil

Nou referències configuren el catàleg de l'hereu d'Alella Vinícola

ÒSCAR PALLARÈS



Garcia amb els seus nous vins.

**A**l final del 2022 Xavi Garcia va anunciar que creava un nou celler (el Marfil) que elaboraria i comercialitzaria vins amb raïm de la DO Alella i Menorca. El Celler Marfil és ara el propietari de la maquinària, les marques i l'estoc de vins d'Alella Vinícola. El celler històric està a la venda o per llogar i, tot i que el raïm de la verema 2023 encara entrarà a les seves instal·lacions del centre d'Alella, és previst el trasllat de la producció i l'establiment del Celler Marfil a la Finka 4.1 (Can Jonc, a Alella mateix) els mesos vinents.

## Vins nous, vins de sempre i vells vins

Garcia ja fa alguns mesos que comercialitza la nova gamma de vins que elabora sota la marca del Celler Marfil. "N'estic molt content, m'agraden molt tots. I n'he fet 150 ampolles màgnum de cada perquè m'encanta veure com evolucionen amb el temps dins l'ampolla grossa", ha explicat a *Papers de vi*.

Una de les novetats és el Fusió 2022. És un vi brisat, un tipus de vi que és tendència ara mateix. El raïm ha fermentat amb la pell i després hi ha mantingut el contacte mateix durant dos dies. Garcia l'ha ela-

borat amb garnatxa blanca de la vinya Cervera, que es troba a la vall de Rials (Alella). També és novetat l'Ivori de finca 2022. Es tracta d'una pansa blanca provinent de la vinya que hi ha a la Finka 4.1 (a tocar mateix d'on s'instal·larà el nou celler) i que ha estat en contacte durant sis mesos amb les mares, la meitat del vi en botes velles de 500 litres i l'altra meitat en dipòsit d'acer inoxidable.

El nou catàleg del Celler Marfil manté dos vins dels "de tota la vida" d'Alella Vinícola, el Marfil Clàssic 2022 i l'Ivori Blanc 2022 (que és el nom que va adoptar fa alguns anys l'antic Marfil Sec). El Clàssic és elaborat amb un 60% de pansa blanca i un 40% de garnatxa blanca que han passat quatre mesos en contacte amb les mares en dipòsit d'acer inoxidable. Com sempre, aquest vi manté entre 4 i 5 grams de sucre residual (provinent del mateix raïm) per litre, un nivell de dolçor que està gairebé al límit del que l'ésser humà pot captar, però que aporta la textura i golositat que l'han fet popular. L'Ivori Blanc és 100% pansa blanca, absolutament sec (zero sucres residuals) i també ha estat en dipòsit d'acer inoxidable durant quatre mesos en contacte amb les mares.

## Els negres

Respecte als vins negres, Garcia també ha mantingut dues marques. L'Ivori Negre 2020 és fet amb un 90% de garnatxa negra i un 10% de syrah que s'han criat durant dotze mesos en bota de roure. El Vallmora 2021, en canvi, és 100% garnatxa. Si bé abans s'elaborava amb raïm de la vall de Rials, aquesta

anyada s'ha fet amb raïm de la vinya de Mas Coll, una de les més altes de tota la DO Alella. Es tracta d'un vi molt balsàmic que s'ha envellit durant dotze mesos en botes de fusta de 500 litres abans d'embotellar-lo i deixar-lo reposar.

## Rellegir els clàssics

Feia temps que en Xavi tenia pensat recuperar un dels vins més mítics d'Alella Vinícola, el Super Marfil, que va deixar d'elaborar-se al final dels 60. I ara ha arribat el moment. Es tracta d'un cupatge de vins del 2019, 2020 i 2021 edulcorat amb Marfil Molt Dolç i envellit en botes de ranci. Un vi complex, absolutament gastronòmic i amb una capacitat d'envelliment prometedora.

Elaborats a Alella amb raïm de Menorca, el Celler Marfil també compta entre la seva oferta amb el Nura Blanc 2022 (de malvasia i macabeu) i el Nura Negre 2022 (de syrah, amb quatre mesos de cria en fusta). ●



El Super Marfil és l'estrella de la nova gamma

ÒSCAR PALLARÈS

# Una alineació de pansa blanca per a un amistós d'estiu

Tastem amb quatre sommeliers 11 vins de pansa blanca de l'anyada 2022

TEXT: EVA GODÀS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Marc Guallar, Núria Sòria, David Jané i Lluïsa Mañosa, a Vins de Dalt (Vilassar de Dalt).

**V**ilassar de Dalt, un dilluns de juliol. Tres quarts de deu del matí. A Vins de Dalt, un nou establiment de venda i degustació de vins i productes gourmet, és el dia de descans. Pels grans finestrals, hi entra la llum

tranquil·la de les primeres hores del dia. La Lluïsa Mañosa, la propietària, ens rep amb la il·lusió de l'estrena. Es frega les mans mentre ens explica que van obrir fa un parell de mesos. Diu que han estat molt ben rebuts i creu que "omplen un buit" perquè "la gent del

poble havia d'anar a les poblacions del voltant per trobar un espai on es pot comprar una gran varietat de vi o fer-hi una copa amb una tapa freda". Ofereixen vins, sobretot del territori: "De fet, el 80% de la gent que entra demana productes d'aquí. A la nostra

zona, la DO Alella, es fan vins de molt bona qualitat, només els cal una empenta per ser més coneguts."

Amb l'objectiu de prendre el pols a les panses blanques joves del territori, *Papers de vi* ha propiciat aquesta trobada a Vins de Dalt. L'Òscar Palla-

rès, el director de la revista, fa d'amfitrió, amb la Lluïsa. Tres sommeliers ens guiaran en el laberint de matisos en què ens endinsarem: Marc Guallar, Núria Sòria i David Janer. En fila, com un equip de futbol escoltant l'himne, ens esperen onze ampolles de pansa blanca del 2022.

Comencem amb l'**Orígens Blanc**, de la masia Coll de Canyet, a Badalona. Es tracta d'un vi amb història, fet en família. Es remunta a l'avi Coll, que va ser qui va plantar la primera vinya. El David és el primer a parlar: "El noto verd." El Marc, pensatiu, afegeix: "Sí, però és fresc." La Núria apunta: "És bastant àcid." "Sí, àcid i fresc", corrobora el Marc. "I hi noto molt el punt salí, és un bon vi per obrir el paladar", rebla la Núria. Doncs no se'n parli més, temptem la gana amb un bon aperitiu?

**Fresc. Maridatge: Patates Corominas amb Salsalella i olives**

Amb les engrunes del vermut ja a taula, encetem un **Roura Pansa Blanca**, elaborat a La vall de Rials a Alella. Per al David és "una mica floral" i "en boca es nota més el fonoll". "En nas és menys expressiu", diu la Núria. El Marc hi afegeix: "Jo el trobo un punt més amable en nas." La Lluïsa apunta que té el punt amarg característic de la DO Alella. Consensuen que podrien compartir-lo amb una tapeta d'anxoves o unes olivetes. **Autòcton, genuí. Maridatge: anxoves**

L'**Alta Alella Pansa Blanca** genera unanimitat: és un vi "expressiu" i cadascú hi aporta un

matís. El David diu que té un "punt cítric", el Marc apunta que hi destaca la fruita, "gairebé tropical", i que al nas nota una "elaboració molt ben pensada", que et porta a "pensar en coses agradables, busca un ampli ventall de consumidors". I per acompanyar-lo? La Lluïsa, que amb un gest del cap s'ha mostrat d'acord amb el Marc, ho té clar: uns musclos al vapor. Que bons!

**Floral, expressiu, estiuenc, rodó. Maridatge: musclos al vapor.**

Anem ara cap al Vallès, on ens deixem seduir pel **So de Masia de Can Roda Pansa Blanca**, elaborat en un paratge de conte, envoltat de bosc, a Santa Maria de Martorelles. El David diu que el troba "madur i floral". L'Òscar, que es mostra com la Lluïsa discret per no treure protagonisme als sommeliers, no se'n pot es-

## L'objectiu del tast: prendre el pols a les panses blanques joves del territori

tar i aporta ara una impressió nova: "Hi trobo violeta... que no és una aroma habitual en una pansa blanca jove." I afegeix: "Té poma i té pera." Pera blanca, precisa el Marc. El David i la Núria hi estan d'acord: "És un vi floral, amb fruita, que demana unes gambes a la planxa." Riem. Surten més propostes de plats, però les gambes s'imposen.

**Floral. Maridatge: gambes a la planxa**

L'**Altruista Blanc** ens omple ara la copa. Es tracta d'un projecte petit, un vi elaborat per Can Roda per a Vins Illa i només se n'han fet 500 ampolles. La Núria en destaca la frescor, el David diu que hi nota el fonoll i el Marc, que "és molt fi, més aeri que l'anterior". Hi ha unanimitat a dir que ofereix un gust i una aroma "nítids, clars". No sé si és perquè ja portem l'estiu a dins, però quan debaten sobre quins plats podrien anar bé amb aquest vi tornem a la vora del mar: volen cloïsses. Però hi ha una reivindicació maresmenca, per part del Marc: "I uns pèsols de la comarca?" "Són espectaculars!", exclama l'Òscar. Tots d'acord.

**Aeri, àgil, eteri. Maridatge: Cloïsses al vapor/Pèsols del Maresme.**

Els sommeliers entomen el sisè vi com si fos el primer, amb curiositat i moltes ganes de continuar descobrint els secrets de les ampolles. És el torn del **Sant Pau**, de Vallalta Vinícola. Després d'ensumar-lo a consciència i de tenir-lo en boca sense pressa, el Marc s'aixeca, volta i, seriós, diu: "És un vi molt ben fet, amb un gran potencial, en boca és molt expressiu; ha de continuar el seu camí per alliberar-se completament i explicar el projecte i la persona que hi ha al darrere." El David i la Núria en destaquen la fruita blanca: pera i poma, concreten. L'Òscar apunta que és un vi amb volum. Ens cal un plat que tingui de tot: un arròs mar i muntanya, per exemple?

**Amb potencial. Maridatge: Arròs mar i muntanya**

Destapem el **Parcel·les**, fet amb raïm de les vinyes de la Masia Can Canjon, a Teià, i elaborat i embotellat a las Caves Blancher, a Sant Sadurní d'Anoia. Per aquest motiu du el segell de la DO Catalunya. La Lluïsa comenta que és molt positiu que la pansa blanca sigui reivindicada des del Penedès. La Núria diu de seguida que hi troba un punt anisat. El David assenteix i afegeix que és molt aromàtic: "Hi trobo molta fruita." El Marc rebla: "I té una acidesa maca." La Núria admet que a la boca li agrada més que al nas. El David, després de tornar a tastar-lo, afegeix que li ha fet pensar en una aranja, pel toc cítric. La Núria introdueix una valoració que fins ara no havia sortit. Es refereix al color: és un vi molt pàl·lid. Coincideixen tots a qualificar-lo d'àgil i se citen per prendre'n unes copes. Hi ha debat: amb un còctel de marisc o amb uns bolets a la brasa?

**Àgil. Maridatge: Bolets a la brasa**

Tastem ara un **Can Matons Pansa Blanca**. La Núria torna a referir-se al color per dir que, en aquest cas, és més intens. El David apunta que té notes làcties i li recorda la mantega o, com diu la Núria, una bona crema. L'Òscar parla d'un nas "més exuberant" i tots estan d'acord: hi ha fruita madura com poma, pera i fins i tot una mica de pinya. El Marc considera que la vinificació ha buscat "un producte diferenciat, amb personalitat". Les referències làcties ens han transportat a una taula d'estovalles blanques,



**MASIA CAN VILLÀ**  
*Vilassar de dalt*  
100% Maresme, 100% sauló

@victoriaponstorra  
Tel. 678608471  
vi600.com

alella  
DO

100%  
merlot, criat  
en barrica



100%  
pansa  
blanca

**SIS  
CENTS**  
el vi de Vilassar



Núria Sòria.

potser entre muntanyes, on ens esperen uns canelons fumjants, una taula de formatges o un llenguado a la *meunière*.  
**Cremós. Maridatge: canelons.**

Enfilem la recta final de la trobada amb l'**Ivori** de finca, del Celler Marfil. Un dels primers vins del nou projecte de Xavi Garcia, elaborat amb pansa de la Finka 4.1. És un vi salí, hi ha acord. El David ens porta a una església, perquè li venen notes de fusta vella. La Núria apunta a molta acidesa i molta fruita: "T'omple la boca", diu satisfeta. El Marc el descriu com un vi "llarg, directe, molt fresc, amb un punt animal". "És encara millor en boca que en nas, oi?", llença la pregunta la Lluïsa. I

sembla que hi ha unanimitat. En la recerca de la paraula perfecta per definir-lo, en troben una de molt potent: és un vi elèctric. I, per acompanyar-lo, ja s'imaginen davant un plat de pasta *frutti di mare*.

**Elèctric. Maridatge: pasta frutti di mare.**

El festival d'adjectius, llocs i imatges que ens suggereixen els vins ha creat un ambient de complicitat que ens porta a tastar els darrers vins amb una barreja d'alegria i nostàlgia perquè ja acabem. El **Bouquet d'Alella Pansa Blanca**, elaborat per la catorzena generació de la família Boquet, ens ha portat al Mediterrani, d'acord amb l'expressió con-



Marc Guallar.

### Quatre tastadors de quatre àmbits diferents reflexionen al voltant dels vins

vençuda del David. És un vi amb menys intervenció en el procés de vinificació que els anteriors i els sommeliers ho comenten. També es refereixen al fonoll, de nou molt present, i el descriuen com un dels més salins. El Marc hi posa un punt de poesia i parla d'un vi "pur, transparent". El prendran amb una bona orada a la sal, vora el mar.

**Pur i transparent: mediterrani. Maridatge: orada a la sal.**

La trobada arriba al final amb un tast engrescador. Un vi elaborat en àmfora pel celler **Talcomraja** i que encara està en procés. En Joan Munich, ànima del celler d'Arenys de Munt, no ha tingut inconvenient a deixar-nos-en tastar una ampolla quan encara no sap ni tan sols si sortirà a la venda. Munich elabora sense sulfits, sense DO i, com resa al tap, ho viu "amb el cor a la copa". És un vi molt diferent que, per a la Lluïsa, "requereix un paladar entrenat en aquest tipus de productes". Coincideixen que és el vi amb més personalitat de tots i assenteixen quan

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas VITICULTORS

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



Lluïsa Mañosa.



David Jané.



el David ens diu que li fa pensar en “una poma al forn una mica caramel·litzada”. Comenten que és un vi atrevit, divertit, que aniria perfecte amb un pollastre a l’ast, una elecció imbatible per a un dia calorós, a tocar ja de les vacances.

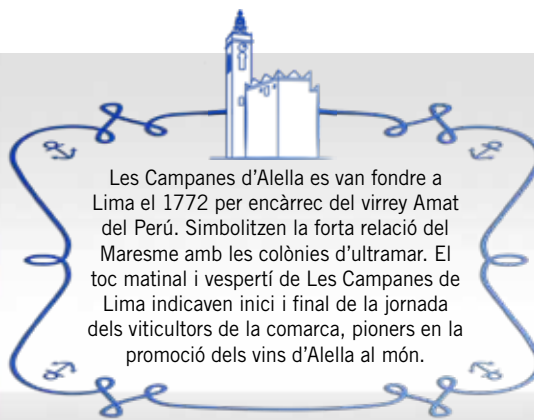
**Amb personalitat. Maridatge: Pollastre a l’ast**

La sensació després d’haver flirtejat amb 11 vins és com d’haver participat en una trobada d’amor lliure. Ens hem divertit, hi hem après i en sortim convençuts de la qualitat dels vins que es fan a la DO Alella: són bons i tenen història i personalitat. És, com diu un dels sommeliers, un món infinit. ●

Les  
campanes  
de Lima



ELABOREM I DISTRIBUÏM VINS D'ALTRES  
DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES



Les Campanes d’Alella es van fondre a Lima el 1772 per encàrrec del virrey Amat del Perú. Simbolitzen la forta relació del Maresme amb les colònies d’ultramar. El toc matinal i vespertí de Les Campanes de Lima indicaven inici i final de la jornada dels viticultors de la comarca, pioners en la promoció dels vins d’Alella al món.



alella  
DO

@ArtesaDelTemps  
www.artesadeltemps.cat  
f @artesadeltemps  
www.facebook.com/artesadeltemps

# ÉS L'HORA

7-15  
SETEMBRE  
2023

## 49<sup>a</sup> FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA

TAST AMB PERSONALITAT AMB...

### MARIONA RENDÉ

**Dimarts 12  
de setembre  
20.00 h**

**Can Lleonart**

**Conca i Alella: Maridatge amb  
tòfona i vi**

Un tast on combinarem vins monovarietals de la DO Alella (Mataró) i de la Conca de Barberà (Garrut) amb productes elaborats amb tòfona de la Conca. El Garrut i el Mataró son la mateixa varietat.

### DAVID JANER

**Dimecres 13  
de setembre  
20.00**

**Can Lleonart**

**Entre panses i xarel·los: germans o  
bessons?**

Tast comparat entre dos germans: la pansa blanca i el xarel·lo, nascuts d'una mateixa i antiga mare, la *vitis*; però amb el temps, allunyats l'un de l'altre. En el tast mirarem d'interrogar-les i esbrinar l'ànima de cadascuna d'elles. Ens en sortirem?

### BRUNO TANNINO

**Dijous 14  
de setembre  
20.00 h**

**Can Lleonart**

**Vins i productes del Maresme i el  
Vallès Oriental: una experiència de  
maridatge Km0**

El sommelier Bruno Tannino guiarà una experiència de tast que ens ajudaran a conèixer millor diversos vins i productes locals, aportant idees innovadores de com combinar-los.



# La lluna a casa

Us proposem un petit recorregut per si decidiu invertir un parell de dies de les vacances per conèixer alguns racons de la DO Alella

TEXT: EVA GODÁS

— Fixa-thi –digué l'Eduard–; la imatge de la lluna és aquí. Si tornem enrere, la trobarem a l'estany, i més enllà en el safareig de casa. Vol dir que, per mica que l'ajudéssim, se'ns ficaria a les habitacions...

— És així mateix –va respondre el seu company–. Ho trobo naturalíssim.



OSCAR PALLARÉS

La Porxada de Granollers, un dijous de mercat.

**C**om l'Eduard i en Joan, els nens protagonistes de *La lluna a casa*, de Pere Calders, nosaltres també tenim la lluna sobre la calaixera. Cultura i paisatge a tocar: gastronomia, història, art, arquitec-

tura, parcs, muntanya... La DO Alella ens ofereix tot el que puguem imaginar per passar un estiu etern. Us proposem una ruta per alguns dels indrets emblemàtics del territori, on la cultura del vi es respira molt més enllà de cellers i vinyes.

Comencem el dia a Granollers. Hi anem un dijous, per viure la festa del mercat setmanal al carrer. Perquè no és un mercat qualsevol. Es remunta al segle XI i és conegut per ser infal·lible: s'hi troba de tot. Les parades s'estenen pel centre de la

ciutat, però és a la plaça de la Porxada on esdevé més autèntic. Si us enfileu a la pedra rodona que hi ha en un dels laterals de la plaça, coneguda com la Pedra dels Encants, podreu emular els subhastadors de gra que hi pujaven per negociar el preu de les



OSCAR PALLARÉS

El castell de Sant Miquel, a Montornès del Vallès.

els secrets de les tres generacions que han passat per aquests fogons. La seva carta de vins, molt ben valorada, inclou quatre-centes referències i una bona representació de vins de la DO Alella.

Seguim la ruta entre la Serralada Litoral i el punt on s'uneixen el Mogent i el Congost, a Montornès del Vallès, on visitarem el castell medieval de Sant Miquel, a 413 metres d'altitud, al lloc més alt del municipi. La primera vegada que apareix esmentat és l'any 1109. Avui només en queda la meitat d'una torre circular, però us l'heu d'imaginar com una edificació de grans dimensions amb muralles que en alguns llocs aprofitaven les parets de roca natural. I envoltat de vinya. Quins maridatges s'hi devien fer, eh?

De fet, el plaer del bon vi es remunta, com sabeu, a èpoques molt més remotes:

llavors. El tarannà comercial de Granollers és ben conegut i en trobem un altre testimoni ben a prop de la Porxada: a l'Adoberia, un antic espai de tractament de pells que està molt ben conservat i on podreu caminar per sobre dels antics forns.

**Avui només en queda la meitat d'una torre circular, però us l'heu d'imaginar com una edificació de grans dimensions**

Si amb aquest viatge al passat heu agafat gana, no hi ha un lloc més acollidor i més confortable que la Fonda Europa, on cambrers amb molt d'ofici us rebran amb la solera de més de 250 anys a la ciutat. I si voleu un bon esmorzar de forquilla, el podreu acompanyar amb vi de la DO Alella.

Podeu acabar de passar el matí a la capital del Vallès Oriental i cap al migdia fer cap a Vallromanes, on podem dinar al restaurant Sant Miquel, un establiment amb mig segle d'història i una oferta molt elaborada, que combina les fórmules més actuals amb



CEDIDA

La qualitat de la cuina i el bon servei del Sant Miquel (Vallromanes) no us deixaran indiferents.

# CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT

CABRILS






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



OSCAR PALLARÉS

**L'adoberia de Granollers, espai museïtzat que val molt la pena visitar**

també en devien gaudir a l'assentament romà de Mons Observans, on s'han trobat fragments d'àmfores. Situat en un punt limítrof entre Montornès i Montmeló, va ser construït al darrer terç del segle II aC dalt d'un petit turó a 120 metres sobre el nivell del mar des d'on es podien controlar les principals vies de comunicació de la plana. Considerada la primera presència romana al Vallès, va funcionar com un lloc clau de

la romanització del territori. El jaciment té una superfície aproximada de 2.500 m<sup>2</sup>, amb una part residencial, patis, estances, zones de servei i dues cisternes de grans pro-

porcions. Actualment s'hi fan tallers i visites guiades i teatralitzades amb personatges tan atractius com el pintor Caius Maximus Minimus o l'Akaïs, una dona ibera.

Creuem la Serralada Litoral per anar a sopar. Us proposem dos espais diferents: el Leandre Gastrobar, a Alella, o la Fonda Marina a Montgat. El primer és un espai informal que fusiona la cuina de mercat amb la creativitat i hi podreu menjar unes braves delicioses o una hamburguesa gourmet i triar entre una àmplia carta de vins on la DO Alella té força protagonisme. A la Fonda Marina ens ofereixen un ambient més tradicional, amb cuina de tota la vida adaptada al segle XXI: màxima qualitat i molta imaginació. I, és clar, amb una gran selecció de vins de la DO Alella. Són de llegenda els arrossos i els plats de peix.

Després d'un sopar excepcional, necessitem descansar. Us proposem l'Arrey Alella, un hotel de 4 estrelles amb història. És situat a Can Balcells, una casa senyorial del final del segle XIX inclosa al catàleg de patrimoni de l'Ajuntament d'Alella i que

**El Mons Observans, primera presència romana al Vallès, va ser clau per la romanització del territori**



CEDIDA

**El Mons Observans, a cavall entre Montornès i Montmeló.**

**ORÍGENS**  
**ORÍGENS**

*és el fruit d'una llarga tradició familiar*

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

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





Teatre de la Massa, a Vilassar de Dalt.

havia estat la seu de les Caves Signat.

Després d'un bon esmorzar al deliciós jardí de l'hotel podem anar fins a Vilassar de Dalt. Si fa un dia una mica rúfol, què us sembla si passem el matí en una biblioteca bonica

com ben poques? És situada a Can Manyer, una antiga fàbrica tèxtil que ens podem imaginar perfectament: una gran màquina de vapor presideix la sala de lectura de la primer planta. L'edifici també conserva el terra de rajoles hidràuli-

ques més gran de Catalunya. Després d'un matí de lectura reparadora, us proposem una nova dosi de cultura. A Vilassar de Dalt tenen un teatre molt especial, que podria ser en qualsevol gran ciutat: es tracta d'un edifici rodó, de dues plantes, amb una volta catalana de 17 metres de diàmetre de Rafael Guastavino, el gran ambaixador d'aquesta tècnica de construcció a tot el món. De fet, és conegut com l'arquitecte de Nova York, perquè té obres, entre altres llocs, a les universitats de Harvard, Berkeley i Yale o al Museu Metropolità. Per completar la jornada cultural, us recomanem de passejar prop del castell. Només es pot visitar un parell de cops l'any, però val la pena donar un cop d'ull a la façana, que ens trasllada a un passat medieval esplendorós: té un pati enjardinat, un fossar, cadenats que penegen dels murs, merlets i torres de defensa.



La Cova de les Orenetes forma part de la Ruta Prehistòrica de La Roca.

Marxem del poble després de fer una llambregada a les vinyes de Can Villà, una finca de quatre hectàrees on la vinya creix amb vistes al mar. Quin vi que en sortirà... Amb els ulls emboirats pel paisatge, ja només podem pensar en un bon àpat. Anem cap a la capital del Maresme. L'Allium Mataró és un establiment atrevit, fresc i molt amant del vi. Ells es defineixen com un restaurant "de cuina de mercat contemporània amb amor". Doncs això. Amor, sempre. I a cinc minutets de la platja.

Ens podem refrescar una mica abans de tancar la nostra ruta amb una passejada tranquil·la, per camins ombrívols, i anant a l'origen del nostre territori: us proposem la Ruta Prehistòrica de la Roca, un recorregut per jaciments localitzats als

## La Ruta Prehistòrica de la Roca proposa una passejada tranquil·la per camins ombrívols

límits del Parc de la Serralada Litoral, entre els municipis de la Roca del Vallès i Òrrius. S'hi poden seguir diverses rutes i hi trobareu monuments com la pedra de les Orenetes i la pedra de l'Escorpí. No us semblen bons títols per a contes on el límit entre la realitat i la ficció perdi tota consistència? Ai, si poguéssim proposar-los a Calders... ●

**Leandre**  
Gastro bar

"Preus raonables per a menjar envejable"

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella  
www.leandregastrobar.com

Instagram, YouTube, Facebook icons




El lloc ideal per perdre't amb els amics i trobar les millors hamburgueses "gourmet" del Maresme combinades amb exquisides tapes "delicatessen" dissenyades a mans de joves emprenedors, vins de la DO Alella, Gintònics i postres de la Marta's Lemon Pie.

Horaris: de dimarts a dissabte de 13 h a 16 h i de 19 h a 23.30 h



# L'estiu és ENOTURISME

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

 enoturismedoalella  
 Enoturisme DO Alella  
 turismeDOalella

[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)  
#rutavidoalella  
#terrapansablanca



Enoturisme  
DO Alella

 Barcelona  
és molt més

 Diputació  
Barcelona

LES DONES DEL VI

# Elsa Sabrier

Una bordelesa efervescent que ha fet 'match' amb Catalunya i els seus vins

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



## TAVERNA&BAR

Carrer de Pujol, 8  
08301, Mataró.  
Tel. 937 903 393  
info@mil848.cat  
www.mil848.cat

 [instagram.com/mil848mataro](https://www.instagram.com/mil848mataro)  
 [facebook.com/mil848mataro](https://www.facebook.com/mil848mataro)



Horari:  
De dimarts a dissabte  
de 20 a 23 h

**H**i ha qui creu que als catalans ens falta autoestima i que sempre ha de venir algú de fora per fer-nos veure quines són les nostres bondats o simplement assenyalar que en tenim alguna de destacable. Per a tots els pessimistes, aquí un regal i gratis: us presento l'Elsa Sabrier, una persona optimista, nascuda entre les vinyes d'una de les regions vitivinícoles més reputades del món, Bordeus, però que ha triat viure i instal·lar-se a Catalunya. El motiu: s'ha sentit molt ben acollida al país i sobretot ha fet *match* amb el vi que s'hi elabora de punta a punta. Sobretot el que es fa amb bombolles.

Elsa Sabrier és enèrgica, és una persona amb qui t'asseus i deixes que passi el temps. Copa en mà, que vas omplint mentre l'escoltes. Parla dels seus orígens, de les primeres feines; de la formació i del Màster en Gestió i Comerç Internacional que la va portar a fer les pràctiques al Penedès. "Porto el vi al cor", confessa, potser amb aquell punt de nostàlgia que la transporta al seu Bordeus natal, des d'on recorda que aquesta vinculació li ve de família. "És un món que m'apassiona."

I parla de diferents tipologies, però li canvia l'expressió quan es refereix als vins amb bombolles. De fet, el cava i les dobles fermentacions van ser els responsables que escollís

Catalunya per venir a posar en pràctica tot l'aprenentatge que havia adquirit fins aleshores. "Em fascina tot el que té a veure amb el producte: els orígens, el mètode, les rimes, la litúrgia de prendre'l..." I aquesta passió, l'ha portat per diversos cellers, primer al Penedès (Cavas Hill, Naveran) i més tard a Alella, on des del 2009 exerceix de responsable d'exportació del celler Roura, en plena vall de Rials (Alella).

Aquí és precisament on ens hem citat, en aquest entorn immensament millorable que hi ha a poca distància del centre del municipi. Som a mitja tarda i el sol comença a baixar d'intensitat. Fetes les formalitats inicials, parlem amb la inspiració que dona tenir de teló de fons un paisatge carregat de vinyes en plena floració. Vinyes i finques carregades d'història, que ella coneix bé perquè n'utilitza el relat per explicar els vins que neixen fruit d'aquests paratges. Parla bé el castellà i l'anglès, el català l'entén i segur que el parla igual de bé, tot i que encara li falta aquella última empenta per deixar-se anar i que tot flueixi.

I tot flueix, sobretot quan diu que "Alella és un petit tresor enganxat a Barcelona". Que s'emociona amb "aquest vincle històric de tantes generacions, amb un territori tan singular, amb la mirada i la proximitat de la mar, amb aquests sòls de sauló únics i que la fan sin-

gular". Ho diu i el missatge cala. Així que ràpidament arribo a la conclusió que, més enllà de la seva admiració pels vins catalans, deu ser bona en la seva feina, perquè m'està fent venir ganes de comprar algun d'aquests vins "tan singu-

## "M'emociona el vincle històric de tantes generacions amb un territori tan singular, amb la mirada i la proximitat de la mar i amb aquests sòls de sauló únics i que fan Alella tan singular"

lars i únics". Els d'Alella, els que ella ven, els que fa viatjar per tot el planeta.

I els productes no sempre viatgen amb ella, tot i que també entre les seves funcions hi ha representar el celler en algunes fires, on gaudeix, comparteix i aprèn, i on ha tingut l'oportunitat de coincidir amb moltes persones del sector: "He après molt, a les fires, compartint cotxe amb companys de professió mentre hi anàvem a exposar producte." I segurament en té part de culpa aquest caràcter extravertit i amistós que

té. Sense anar més lluny, la feina a can Roura va sorgir en el marc de Vinexpo, on la protagonista va compartir espai amb el propietari del celler.

I és que quan parla, ho fa amb convicció. Explica de manera planera i sap posar la paraula justa a cada conversa. L'imagino venent, i jo seria la primera que li compraria una part o tot el catàleg de producte. Perquè gairebé et fa visualitzar la vinya on hi ha plantat el cep que cada any donarà vida al raïm amb què després faran el vi. Potser m'està sent fàcil perquè tenim les vinyes davant del nas, però tot i això sé que tanco els ulls i continuo viatjant a través del seu guiatge. Que forma part del seu dia a dia: fa seguiment dels clients, en busca de nous, guia tasts de producte i parla d'Alella. Del que s'hi fa. I dels blancs. "Crec que Alella és una gran terra de blancs. Perdoneu, però ho havia de dir."

Queda dit. I la conversa, tatuada. Plego veles i començo a recollir llibreta, boli i gravadora. Crec que hem parlat molt, però em quedo amb aquesta sensació que recollia tot just començant el text. Ens hem d'estimar més. I si per creure'ns-ho ens calen més converses d'aquestes, i alguna copa de vi, doncs que així sigui. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



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

C. Riera Fosca, 41D local · Alella

T. 640 974 995 · [www.alellaorganicspa.com](http://www.alellaorganicspa.com)

SEGUÏEIX-NOS  

**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 CUINA DE.  
**CAN VILARÓ**

Carrer del Centre, 8Tiana  
Tel. 647 99 67 55



Plaça Sant Jaume · Teià  
Tel. 93 540 04 23

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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



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

**TRACTAMENTS DE VINOTERÀPIA**



slow wellness masia

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



Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella  
[www.leandregastrobar.com](http://www.leandregastrobar.com)



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

**RESTAURANTS**



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



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

**VINATERIES / ENOTEQUES**



Carrer dels Banys, 15 · 08530 La Garriga  
Tel. 93 135 58 91 · [www.lamforavins.com](http://www.lamforavins.com)



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



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



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



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



Carrer de Pujol, 8 · Mataró  
Tel. 937 903 393 · [www.mil848.cat](http://www.mil848.cat)



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)



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

**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

**El Rebost  
dels Sentits**  
El teu celler Gourmet al Masnou

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.7devi.com](http://www.7devi.com)



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**

# Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS  
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

**Subscriu-te  
a Papers de vi  
per 11 € i et regalem  
una ampolla de  
vi DO Alella!**

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





La vinya de Can Sala, a vista d'ocell i amb el mar al fons.

## LA PLANA DE CAN SALA DE DALT

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La vinya de la plana de Can Sala de Dalt (Arenys de Munt) no és només singular. És espectacular! Es tracta d'un impressionant balcó al Mediterrani des d'on es pot observar el port i el campanar d'Arenys de Mar, el campanar de Sant Pau (Sant Pol de Mar), el port Balís (Sant Andreu de Llavaneres), el Montcabrer i una gran part del Baix Maresme, Barcelona, els Tres Turons, el Montnegre, el Montseny...

La va plantar el 2017 en Joan Munich, del celler Talcomraja. "Va ser un any de sequera brutal. L'any aquell en què l'escarabat *tomicus* va matar milers de pins al Maresme. Vaig tenir molta sort que, quan l'estava plantant, un veí de la finca que té un pou em va oferir la seva aigua per regar si em feia falta... i caram si va fer falta! La generositat d'aquest veí va salvar la vinya!", explica Munich.

L'indret meravellós que ara ocupa aquesta vinya era una plantació de pins. En el moment que va començar la rompuada del bosc per arrencar-ne els pins (també hi havia algunes alzines, que es van mantenir) i donar espai als ceps, Munich va topiar amb l'oposició dels veïns. "Vam mirar de ser molt didàctics, explicar que una plantació de pins, on tots els arbres tenen la mateixa edat, no té gaire valor ecològic. Que de pins, al nostre país, en sobren i que una vinya és molt més útil perquè fa de tallafocs i millora la biodiversitat. Però d'entrada la gent només veia que 'heu tallat el bosc'". I explica un parell d'anècdotes curioses: "Una persona va venir a desenterrar l'urna amb les cendres del seu pare i una altra tenia muntat un gimnàs entre els pins."

Hi ha plantats en vas (és a dir, a l'antiga, sense emparrar) un total de 10.000

ceps (7.000 de pansa blanca, 2.800 de mataró i 200 de garnatxa negra). La lògica de qualsevol vinya nova hauria fet que la primera anyada productiva d'aquesta plantació fos la 2020, però el 2020 va ser l'any de la pandèmia i també l'any que el mldiu va fer malbé una part molt important del raïm de tot el país. Així, la primera (i única!) anyada que Munich ha collit en aquesta vinya és la 2021. "L'any 2022 els senglers es van menjar absolutament tota la producció. Va ser un cop duríssim, vaig estar temptat de tirar la tovallola i tot. Quina impotència!" Enguany, per evitar el desastre, ha instal·lat tanques a tot el perímetre de la vinya.

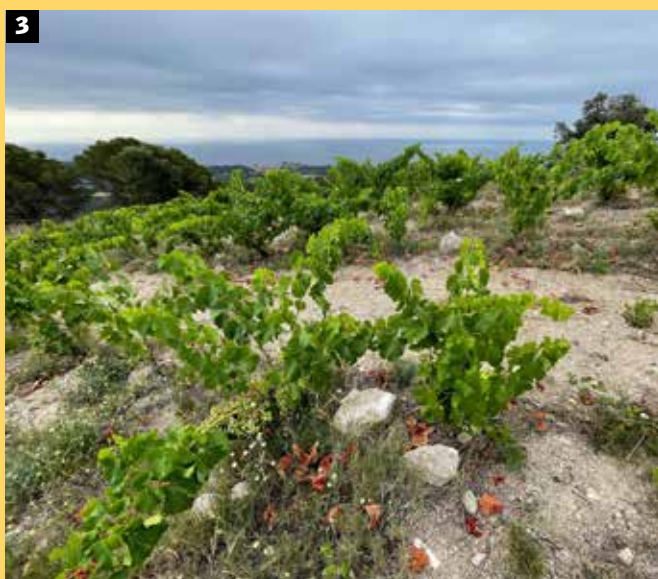
A la part més alta de la finca hi ha un turonet on es conserva, mig derruïda, una cova de sauló que té xemeneia i tot. Munich s'ha proposat recuperar-la.



1



2



3

**1.** La plana de Can Sala de Dalt és un espectacular balcó al Mediterrani.

**2.** Els ceps creixen sobre sauló amb vistes a mar i muntanya.

**3.** Malgrat la seva joventut i la sequera, els ceps creixen plens de vigor.

**4.** Cova de sauló excavada al capdamunt del turó.

**Nom:** LA PLANA DE CAN SALA DE DALT

**Municipi:** Arenys de Munt

**Superfície:** 2,7 ha

**Any de plantació:** 2017

**Nombre de ceps:** 10.000 (7.000 de pansa blanca, 2.800 de mataró i 200 de garnatxa negra)

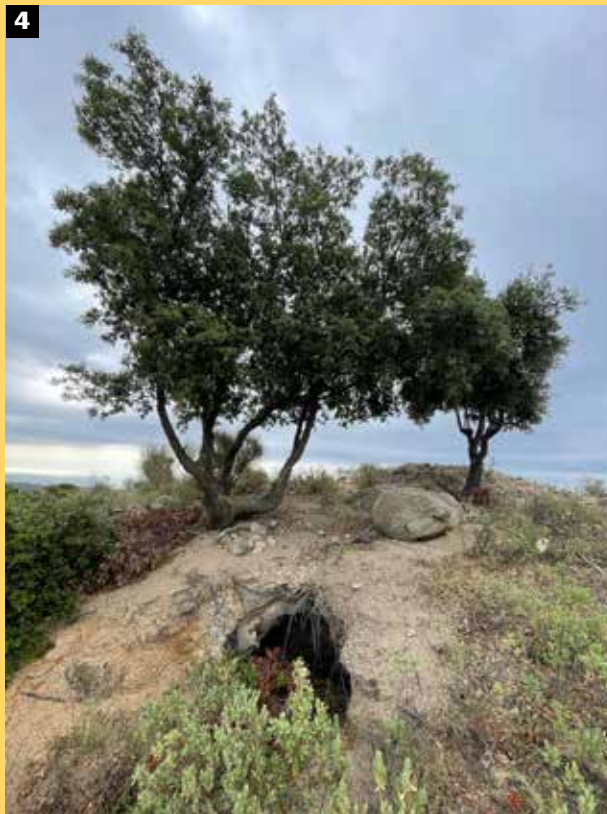
**Varietats:** pansa blanca (70%), mataró (28%) i garnatxa negra (2%)

**Viticultor:** Joan Munich

**Celler:** Talcomraja

**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** Bareu. A partir del 2023, Sang de Sauló Feldepat i potser un rosat.

4





**34** LA  
**MOS-  
TRA**  
GASTRONÒMICA



Ajuntament  
de Cabriels

**šorli**

**Damm**

