

Papers de vi

Núm. 86 · Nadal 2023

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

La Vinografia dels Alella reuneix més de 250 professionals del món del vi per conèixer els vins d'aquest territori



Presentem el nou vi de 'Papers de vi'. I enguany no és un vi, sinó dos

És possible tapar les ampolles de vi d'Alella amb suro local?

Celebrem les Festes tot tastant una colla d'escumosos del territori

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



2020

PANSI BLANC
VINTESÈRES
DE BARCELONA



BODEGAS

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

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen



Vols ser membre de la Ruta del Vi DO Alella?

SI ETS:

Celler
Restaurant
Allotjament
Botiga de vi
Viticultor/a

Sommelier
Bar de vins
Agència de viatges
Guia Turístic
...

O alguna empresa o servei que ofereixi activitats relacionades amb l'enoturisme a la Terra de la Pansa Blanca...

Tu també pots formar-ne part!

AVANTATGES:



Comunicació
offline



Comunicació
online

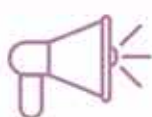


Sortides per
descobrir altres
territoris

Consulta'ns els
requisits



Accions pel
territori



Difusió a fires,
conferències i
workshops



Plataforma de
venda d'activitats
online



Assessorament i
formacions



enoturismedoalella



Enoturisme DO Alella



turismeDOalella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#terrapansablanca



Enoturisme
DO Alella



Diputació
Barcelona



La coberta d'aquest número recull algunes imatges de la celebració de l'esdeveniment Vinografia dels Alella, organitzat per Papers de vi el passat 6 de novembre per donar a conèixer els vins del territori DO Alella a un públic professional

- 05 GLOPS
- 10 ACTUALITAT. **Vinografia dels vins d'Alella, per tastar tot un territori de cop**
- 19 ACTUALITAT. **El nou vi de 'Papers de vi' no és un, sinó dos i costen només 20€**
- 20 LLIBRES. **Llibres de vins, cuina i paisatge per regalar aquestes festes**
- 24 VINOGRAFIA. **Sis Cents Blanc 2022**
- 27 REPORTATGE. **Tapar els vins amb suro de la mateixa finca, un somni de Joan Munich que té futur**
- 33 EL TAST. **Una banda sonora de bombolles alenques**
- 38 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Montgat, talaia del Maresme**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Isabel Fontes i Irene Duran. Les noies de la 'Compa' que regalen felicitat a través del vi d'Alella i les patates Corominas amb Salsalella**
- 46 VINYES SINGULARS. **EL Didot**

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

ACPC
Associació Catalana
de la Premsa Comarcal



Amb el suport de:



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, Teresa Cedenilla, Sílvia Culell Cristina Gaggioli, Eva Godàs, Ricardo Herrera, Eloi Madrià, Joan Munich, Anna Olivares, Margalida Ripoll, Paco Rivera, Ramon Roset, Gisela Royes, Joana Valent 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

Nou èxit del Vinyacat d'Arenys de Munt

El cap de setmana del 14 i 15 d'octubre es va celebrar una nova edició, l'onzena, del Vinyacat, la fira de vins catalans que organitza Món la Cata, la vinateria de referència d'Arenys de Munt. Un miler de persones (la capacitat màxima de l'espai, el Castell Jalpí) van tenir l'oportunitat de tastar més de 300 vins de 62 cellers de totes les DO catalanes. La DO Alella hi va tenir una bona representació amb presència dels cellers Alta Alella, Can Matons, Quim Batlle i Vallalta Vinícola. També hi era Wineissocial amb la seva pansa blanca, el Vora la Mar.



CEDIDA

L'Associació d'Hostalers de Cabrils celebra la desena Ruta Gastronòmica

La desena Ruta Gastronòmica de Cabrils, promoguda per l'Associació d'Hostalers de Cabrils amb el suport de l'ajuntament, es va presentar el 23 de novembre. Les propostes d'enguany, que tenen com a ingredient protagonista el bacallà, es podran gaudir fins al 24 de maig del 2024.

Els Maridatges de Temporada de Bouquet d'Alella, també per Nadal

El 14 de desembre, Bouquet d'Alella va organitzar un taller de Nadal amb receptes especials. La cita formava part del cicle Maridatges de Temporada, uns tallers conduïts per la xef Annette Schroeder. La sessió anterior, al novembre, els protagonistes van ser els bolets. Per completar l'oferta nadalenca, el celler també va oferir un Tast Nadalenc, en què es va poder reservar una de les opcions següents: tast de quatre vins, tast de quatre vins maridats amb quatre platets salats i tast de quatre vins maridats amb degustacions dolces.

Celebren amb gran èxit la NaNo a Arenys de Munt

El 18 de novembre va tenir lloc a la vela del Castell Jalpí una nova edició de la NaNo, la festa del vi natural i novell que organitzen el celler Talcomraja i l'Ajuntament d'Arenys de Munt. Joan Munich, propietari de Talcomraja, explicava a *Papers de vi* que n'estaven molt contents: "Les tres-centes persones que hi van assistir tenien la voluntat d'aprendre i van mostrar molt de respecte pels diferents projectes que es van presentar." Música en directe i un dinar popular van acompanyar el vi durant una jornada força festiva que va comptar amb la presència dels cellers Oriol Artigas, Terrabuxena i els Bardissots, a més de Talcomraja.



L'Alta Alella 10 del 2012 torna a ser el millor cava de la 'Guía Peñín'

Per tercer any consecutiu, l'Alta Alella 10 és el cava amb la puntuació més alta (97 punts) de la *Guía Peñín*. A més, diverses versions del Mirgin Exeo destaquen en el pòdium dels millors vins de la reconeguda guia. Pel que fa a la resta de vins d'Alta Alella i el Celler de les Aus, n'hi ha quinze més que hi apareixen valorats amb puntuacions de més de 90 punts.

Els membres de la Ruta del Vi DO Alella visiten la Ruta del Vi de Lleida

Un grup de setze persones, entre membres de la Ruta del Vi DO Alella i tècnics municipals, van participar en una jornada de *benchmarking* a la Ruta del Vi de Lleida per conèixer altres experiències enoturístiques del país. L'expedició alellenca va visitar el celler Mas Blanch i Jové (la Pobla de Cérvoles) i la seva Vinya dels Artistes. Tot seguit es va desplaçar fins a Arbeca per conèixer el celler els Vilars. Després de dinar al restaurant del castell, el grup va visitar el celler Castell del Remei abans de tornar a casa.



CEDIDA

Pepi Milà, del celler Can Roda, reconeguda al Fòrum Gastronòmic

Al novembre es va celebrar una nova edició del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, en què es van lliurar els premis "On són les dones?". Es tracta d'un reconeixement a les dones de la Xarxa Productes de la Terra vinculades a productes singulars. Pepi Milà, copropietària del celler Can Roda, va ser una de les premiades pel seu treball en la conservació del patrimoni agroalimentari local, juntament amb altres dones del Vallès Oriental.

Santa Coloma recupera el "bacallà colomenc", una recepta de fa cent anys

El restaurant Don Martín, a Santa Coloma de Gramenet, ha volgut retre un homenatge a la tradició gastronòmica de la ciutat i a un dels seus restaurants més emblemàtics, Ca n'Armengol, obert des del 1923 fins al 2020. L'històric establiment va popularitzar el bacallà colomenc, un plat molt habitual a les llars del municipi durant els primers anys del segle XX. El xef del restaurant Don Martín, Albert Oltra, va assegurar durant la presentació de la recepta que havien estat molt fidels a l'original i que només n'havien variat alguns detalls.



CEDIDA



El Rebost dels Sentits
El teu celler Gourmet al Masnou




 @elrebstdelsentits
 LA NOSTRA BOTIGA EN LÍNIA
www.7devi.com
 931782297 / 606683089
 Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou



7DEVI
CELLER DIGITAL

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
export@roura.es

www.roura.es



Escape Room pels carrers d'Alella



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

COM FUNCIONA?

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

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

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

Més informació:
escapethetown.es
+34 688 741 812

Disponible en:



App Android

App Apple



AJUNTAMENT D'ALELLA



CERTIFICATS PROFESSIONALS

Una porta
oberta
al teu
nou futur.

Anna,
39 anys.
Empresària
d'energies
renovables

Per a les empreses, els certificats professionals permeten contractar persones qualificades. Són una titulació oficial que s'adapta a les necessitats actuals i que inclou un període de formació a l'empresa que permet conèixer nou talent.

fp.gencat.cat



Vinografia dels Alella, per tastar tot un territori de cop

Més de vint productors es van reunir a l'Escola de Restauració de Santa Coloma de Gramenet per donar a tastar els seus vins al públic especialitzat, de la mà de 'Papers de vi'

MARGALIDA RIPOLL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Més de 250 professionals van passar per les magnífiques instal·lacions de l'Escola de Restauració del recinte Torribera per conèixer els vins del territori DO Alella. La implicació del personal de l'escola i de l'empresa Grameimpuls va facilitar que la jornada fos percebuda pels visitants com un èxit organitzatiu.

Si creiem que els llocs tenen energia, el recinte Torribera de Santa Coloma de Gramenet en té molta i de bona. És envoltat de natura per tots costats i alhora és a tocar de la civilització, és un espai de formació, de sanació, de passejades... És un entorn bonic no sols pels arbres que marquen el camí i et conviden a endinsar-t'hi, sinó també per

una arquitectura del principi del segle XX amb reminiscències modernistes que et transporta a una altra època. L'origen del lloc és una masia i fins i tot quan es va pensar com un espai de sanació es va fer amb la intenció de posar els interns amb malalties mentals a treballar la terra com a teràpia. Una proposta molt avançada en el seu temps si tenim en compte que ara tot just despenja

aquesta manera de fer. Aquesta connexió amb la terra i amb la bellesa de l'entorn i de l'edifici, juntament amb la llum que entrava pels finestrals de vitralls de colors, feia que l'espai fos idoni per fer un tast transversal del territori Alella. Feia molt de goig veure taules i taules plenes de vins d'un mateix territori i al darrere les persones que els fan, aquelles que poc o molt estan en contacte amb el procés

de l'elaboració, aquelles amb qui pots endinsar-te més al fons del líquid i sortir-ne per entendre què hi ha dins una ampolla, que sempre és més que vi. I feia encara més goig observar la gent que va anar fins a aquest espai preciós, delerosa de tastar, de conèixer i de descobrir.

Un dels aspectes més enriquidors de la jornada –bé, de fet va ser una tarda, però molt completa– va ser constatar la

diversitat. Molts dels productors i elaboradors coincidien a destacar que una de les virtuts del territori Alella és que, en un espai petit, es poden trobar diferents sòls, diferents microclimes i, en definitiva, diferents vins, però hi ha una altra diversitat, que potser és la més desconeguda, que és la de l'origen, no ja dels vins, sinó també dels mateixos cellers i projectes vitícoles. La riquesa que es podia copsar només amb una tarda en dues de les sales del recinte Torribera era excepcional. Cellers grans i consolidats, projectes acabats d'estrenar, gent jove engrescada, gent gran encara més engrescada, acompanyants de projectes que se'l creuen com si fossin propi o pagesos sobrevinguts que de cop han descobert un món que els era desconegut.

Els professionals del sector del vi, sommeliers, restauradors, distribuïdors, periodistes i prescriptors, valorem molt la possibilitat de tastar molts vins alhora i, per això, quan arriba la Vinografia dels Alella és un regal. Sempre és una descoberta

"Sommeliers, restauradors, distribuïdors, periodistes i prescriptors valorem molt la possibilitat de tastar molts vins alhora"

d'anyades noves i de vins nous, però també és interessant poder parlar amb la gent que fa aquests vins. En aquesta ocasió, la vintena d'iniciatives vitivinícoles que hi van participar es van distribuir en dues sales i el passadís que les uneix. Són els mateixos espais on s'imparteix un dels dos cicles professionals públics de sommelieria que es fan a Catalunya. El de Santa Coloma de Gramenet, que lidera Grameimpuls, té a més la particularitat de disposar d'una vinya pròpia, la Vinya d'en Sabater, la que des de fa un temps ha recuperat l'ajuntament després de més de trenta anys de la desaparició dels últims ceps de la ciutat. Un dels professors, el sommelier Joan Lluís Gómez,



Pepi Milà (Can Roda) i Oriol Artigas donant a tastar els seus vins.

que a més de docent va ser durant molts anys responsable de vins del restaurant Sant Pau de Carme Ruscaleda a Sant Pol de Mar, era un dels ambaixadors d'aquesta vinya -de la qual s'elaboren vins que porten el mateix nom-, que visita tot sovint amb els seus alumnes per mostrar com és en la pràctica allò que explica a les classes. Aquest projecte incipient i de formació es complementava amb la trajectòria de cellers com Alta Alella i Roura, que compartien la sala del costat. Aquests dos cellers van iniciar els seus respectius camins en una denominació d'origen que

aleshores només es coneixia pels Marfil d'Alella Vinícola, la cooperativa del poble. Van ser valents i no es van equivocar, si tenim en compte que més de trenta anys després continuen al peu del canó reivindicant el seu origen. Carles Merino i Elsa Sabater, responsable comercial i d'exportació del celler, respectivament, eren els encarregats d'explicar l'ampli ventall de referències que elaboren a Roura. Tot eren bones paraules per a una iniciativa com aquesta de reunir els vins d'Alella en un sol espai per donar-los a conèixer. Només arrufaven el nas a l'hora d'explicar que, malgrat



l'embranchida dels últims anys del vi català en general, encara hi ha locals de la comarca del Maresme on és habitual sentir com els cambrers ofereixen verdejos o albariños abans que una pansa blanca d'Alella. I era curiós de veure com Mireia Pujol-Busquets, segona generació i responsable d'Alta Alella, un celler amb una filosofia força diferent de Roura, expressava la mateixa queixa: no pot ser que el vi del menú d'un hotel de la zona sigui de Costers del Segre. "Alguna cosa fem malament", es lamentava, i agrafia haver pogut parlar -aquella mateixa tarda- d'una manera més relaxada i tranquil·la amb la persona responsable del menú d'aquell hotel. Perquè, al final, aquesta mena d'esdeveniments són per això, perquè la gent que fa vi es pugui explicar.

Un altre celler gran, tota una institució a la DO Alella, al municipi i a la comarca, com és el Celler Marfil, també hi era representat en la figura de Xavi Garcia. Inquiet com sempre, barrinant nous projectes i engrescant-se en noves propostes, afegia una altra queixa a la llista -molt curta, tot s'ha de dir, en una tarda en què els elaboradors es mostraven especialment contents i positius de participar en una trobada d'aquestes característiques- referida a la tensió que genera el canvi climàtic. L'última ha estat una anyada dura i difícil, en què s'ha notat molt la sequera, però també l'acumulació de la manca de pluges dels últims tres anys. Episodis extrems contra els quals cal tenir molta cintura per entomar-los: "En vint-i-quatre anys havia patit tres pedregades i en els últims tres, una cada any... Això és molt difícil de gestionar", assegurava.

El Celler Marfil i el de Can Roda són cellers d'acollida i molts dels vins que es podien tastar aquella tarda havien sortit d'aquests dos cellers, de les seves instal·lacions i de l'assessorament del mateix Xavi Garcia i també de l'Enric Gil de Can Roda. D'aquesta manera permeten que petits projectes de vinyes petites puguin veure la llum, com és el cas del 470 amb què Xavi Balaguer està decidit a dedicar-se al vi. Una mica per casualitat, treballa una vinya de Lliçà d'Amunt amb diverses

varietats de raïm negre i es veu en un futur amb un celler propi. De moment lluita contra els elements com la novetat, el senglar, la manca d'expertesa i la sequera per fer el seu vi 470, que va donar a tastar envoltat de projectes consolidats i d'altres de tan nous com el seu, però amb un origen molt diferent. És el cas de Can Villà, una masia de Vilassar de Dalt amb què Josep Bosch, amb una llarga trajectòria en el sector de l'automoció, ha recuperat les seves arrels pageses i ara com a segona activitat elabora els vins Sis Cents, fent honor amb el nom a la casa que el va veure néixer. Amb la Victòria Pons, la seva dona i companya en aquest viatge vinícola, deixaven tastar orgullosos el seu vi: "Pensava que m'hauria de dutxar amb vi i quan vaig obrir la primera ampolla que vam fer, vaig plorar perquè era bo", explicava en Josep.

Si bé no és tan nou, el projecte Artiga, un vi de pansa blanca, en aquesta ocasió de Cabriels, també va voler ser a la Vinografia. En Ramon González va decidir vinificar la vinya del pare, un aficionat al vi que es va morir l'any passat i que, com a entreteniment, conreava un tros petit i en feia vi per a ell i els amics. Ara, en record seu, tornen a elaborar-ne i aspiren que el vi mantingui la despesa de la vinya.

També amb origen a Cabriels, però amb una trajectòria molt més llarga, hi ha el projecte de Testuan. Uns vins que neixen de la passió d'un grup d'amics i que en aquesta ocasió estaven representats per Quim Colomer. La intensitat que hi posa per explicar que és quan plega de la feina que es comença a dedicar al vi fa pensar que, si



Les taules del Celler Marfil i de Can Matons van ser de les més visitades.

més no, el que mou aquesta colla és l'amor per la terra i pel vi.

L'amor és segurament el que va portar Cristina Prat, companya de Joan Munich del celler Talcomraja d'Arenys de Munt (Maresme), a servir i explicar els seus vins. "Ell és l'artista i jo soc la que faig els números", ex-

A causa de la pandèmia, la Vinografia dels Alella no se celebrava des de 2016

plicava rient per justificar que de moment ell ha de continuar fent de professor en un institut. Els de Talcomraja no eren els únics vins elaborats per un professor. Bernat Lleixà, ànima de Vallalta Vinícola, és professor de música i ell i el seu pare -ell

diu que és l'ajudant- es van fer un tip d'explicar els seus vins i de detallar el que creuen que és una feina artística. "Interpretes, crees, contínuament prens decisions que són creatives i genuïnes i això és una manera de comunicar-te i d'expressar-te amb l'entorn. És art", afirma en Bernat.

La il·lusió dels que comencen no desentonava gens amb la dels cellers consolidats com Bouquet d'Alella que amb cada una de les paraules de Toni Cerdà, un dels copropietaris, es deixava entreveure el pòsit de la família que durant més de cinc segles ha mantingut la finca on tenen les vinyes. O la de Pepi Milà, de Can Roda, que reivindicava el seu origen vallesà mentre s'omplia la boca d'agraïment a la DO Alella per l'impuls que han donat al seu celler. Els vins del president

de la DO Alella, Quim Batlle, hi eren representats amb la figura de Joan Ayra i tampoc es van perdre la cita Can Matons, del grup Raventós Codorníu, el Badiu de Vins de la Memòria, els dos vins d'Alella de l'Artesà del Temps, el projecte de Mario Rovira que va explicar durant tota la tarda Carlos Puñet i els vermuts de proximitat Aucata, de Jordi González.

Oriol Artigas, també amb un projecte consolidat, agraja la possibilitat de trobar-se amb companys i de poder tastar nous vins de nous projectes que, assegura, enriqueixen el territori Alella. Un territori en el qual encara hi ha un perfil més, potser el més singular: el de la Masia Coll de Canyet. Un germà i una germana jubilats que, per mantenir un patrimoni natural, agrícola, vitivinícola i cultural, van decidir recuperar les vinyes de l'avi i tornar a fer vi. "No m'ho imaginava pas que després de jubilar-me m'hi dedicaria. Tinc més feina ara que mai. I és un món molt curiós i molt distret i en dies com avui es veu l'interès", assegurava Francesca Coll.

La jornada va ser un èxit a banda i banda de les taules. D'un cantó, perquè l'afluència de públic especialitzat va ser notòria; i, d'un altre, perquè la bona predisposició de cellers i elaboradors va permetre mantenir l'equilibri quasi perfecte. Hora de plegar, pels vidres de colors ja no hi entrava llum, però les cares dels qui fan vi al territori Alella estaven il·luminades. ●

L'elaboració de la Vinografia ha comptat 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

SEGUEIX-NOS

Les valoracions dels productors



Toni Cerdà, enòleg i copropietari del celler Bouquet d'Alella, de família pagesa des del segle XIV que va reprendre l'elaboració de vi al 2010.

Ara tenim un raïm perfecte i és el moment de fer volar els vins d'Alella. Hem de reivindicar el sauló, el territori i els dos microclimes que ens són propis.



Quim Colomer, soci fundador dels vins Testuan. És un dels amics amants del vi que van decidir muntar un projecte vinícola a partir d'unes vinyes de Cabriels.

Tot i que els vins d'Alella viuen un bon moment, tinc la sensació que la identitat del territori s'ha perdut una mica. Crec que entre tots els viticultors i cellers s'hauria d'enfortir la personalitat diferenciada de la pansa blanca i també la marca Alella, tot i que en aquest últim aspecte no tinc clar si és només feina nostra.



Carlos Puñet és sommelier de Cuvée 3000, distribuïdora de vins d'intervenció mínima i representa els de Mario Rovira, que a partir d'unes vinyes de Tiana elabora tres vins al territori Alella des del 2018.

El territori Alella, el trobem amb la salinitat, una textura dels terres de sauló que fan una sensació de *peta zetas* a la boca. En els últims temps hi trobem vins més eteris, però tots amb la seva personalitat, que els fan diferents segons cada elaboració.



Joan Ayra és de Badalona i és comercial del celler Quim Batlle, que vol demostrar que els vins blancs tenen la mateixa capacitat de guarda que els negres.

Els vins d'Alella han anat millorat molt els darrers temps. Crec que s'ha aconseguit que cada celler tingui la seva pròpia representació i el seu espai. Jo, que he treballat molts anys al Priorat,

trobava que la pansa blanca era una varietat insípida i ara sé no només que no és així, sinó també que cadascú ha sabut donar-hi una personalitat diferent. Crec que és una llàstima que, essent la primera DO de Catalunya, sigui la més oblidada i hauríem de ser capaços de tenir més força de cara enfora.



Cristina Prats és la companya de Joan Munt, impulsor del celler Talcomraja. Ella va ser qui va explicar els vins que elaboren a Arenys de Munt des del 2006 per

a autoconsum i des del 2012 per comercialitzar.

A poc a poc, els vins d'aquí es van coneixent més. Fa un temps els vins d'Alella no els vèiem i cada vegada més sembla que són més presents en més llocs.



Xavier Garcia és l'enòleg d'Alella Vinícola, on va arribar amb només vint-i-cinc anys. Diu que té la mateixa il·lusió que aleshores per fer coses noves, però que li falta

temps per executar-les.

Als vins d'Alella, els falta massa crítica, som petits amb cellers petits i això dificulta la sostenibilitat econòmica dels projectes. En canvi, quant al prestigi, la situació ha canviat molt. Abans el territori d'Alella no s'associava a qualitat i ara sí. Els vins han experimentat una millora espectacular i et busquen.



Joan Lluís Gómez és sommelier i professor del curs de sommelieria de l'Escola de Restauració de Santa Coloma de Gramenet.

Que l'ajuntament hagi recuperat la vinya al municipi enriqueix el territori Alella i és importantíssim. Aquí hi havia hagut masies, la gent vivia de la pagesia i, ara que busquem productes de proximitat, és capital que la vinya agafi el valor que li pertoca.



Quim Casacoberta és el comercial de Vins de Lleगत per a Catalunya, el projecte de produccions petites del grup Raventós Codorníu, entre els quals hi ha Can Matons.

La DO Alella és molt petita i si no fem el que ja es fa, d'elaborar vins que parlin de territori i que siguin de molta qualitat perquè es puguin vendre al preu que toca, estarem condemnats a desaparèixer. La rendibilitat és molt important i per això han de ser vins molt ben fets, perquè ningú pugui qüestionar-ne el preu.



Oriol Biosca és un dels dos germans enginyers del Masnou que impulsen l'Artesà del Temps, un projecte que recorre el territori català fent vins en diferents denominacions d'origen, dos dels quals a la DO Alella.

Per mi els vins de la DO Alella i de tot el territori tenen molt de potencial. Són vins salins molt agradables de beure i la varietat pansa blanca envellida té molt de recorregut. En general, crec que és una DO molt versàtil. L'únic problema que hi veig és que és massa petita i costa posicionar-la.



Xavi Balaguer és el responsable del vi 470, un projecte de recuperació de tres hectàrees de vinyes mig abandonades de Lliçà d'Amunt. De moment fa un vi negre i

projecta tenir el seu propi celler.

Han canviat molt els vins d'Alella els últims vint anys. Són molt millors i en general es valoren molt més. Si el vi és de qualitat i la gent els valora més, pots posar-hi un preu més elevat, perquè moltes vegades no es pensa que el pagès/elaborador n'ha de poder viure. Aspiro a tenir el meu propi celler.


VINSDEALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1
08339 Vilassar de Dalt

Tel. 616 359 356
www.vinsdedalt.com
gota@vinsdedalt.com





Carles Merino és el responsable comercial de Roura i parla del celler com si fos propi i amb l'orgull d'una trajectòria des de l'any 1987.

La qualitat dels vins que es fan a la DO Alella i l'evolució que han fet no està d'acord amb la consideració que tenen. A Alella ens falta cultura del vi. Durant molts anys ha estat una lluita per mi anar als restaurants a explicar què és la DO Alella i com són els nostres vins. I, ara que fem vins espectaculars, sap greu veure que en restaurants del Maresme n'ofereixen d'altres que no són els nostres.



Cristina Martínez és sommelier i l'encarregada d'explicar el Badiu, un dels Vins de la Memòria de Xavi Nolla

Tots els Vins de la Memòria van lligats a la història de l'avi de Xavi Nolla durant la Guerra Civil i recorren indrets vitivinícoles de tot Catalunya. Sempre busca vins de territori i per això el Badiu és una pansa blanca que explora encara més profundament les arrels de les elaboracions dels vins del territori Alella.



Francesca Coll és una dels dos germans que van decidir recuperar les vinyes de l'avi i fer vi a Badalona a la Masia Coll de Canyet

El que em sorprèn és que no es veu jovent i necessitem gent jove que begui vi –molt em temo que només beuen cervesa– i també necessitem gent per fer el canvi generacional, que no el veig. Nosaltres som la tercera generació i no ens hi hem posat fins molt tard, perquè vam estudiar i no ens hi vam dedicar, i la quarta generació jo no sé si seguiran. És un interrogant.



Bernat Lleixà, professor de música i responsable de Vallalta Vinícola, fa vi des del 2021 en un projecte que va iniciar el 2016 a Sant Cebrià de Vallalta.

Mirem d'intervenir mínimament en els vins i de treballar amb llevats autòctons; vins ecològics, de petita producció i característics del territori

Alella: blancs salins, d'acidesa més aviat alta, rosats frescos, negres sedosos que no tenen un múscul especialment marcat, però són elegants. Potser no són gaire habituals, aquests negres al Mediterrani, però crec que hem d'anar cap aquí i hem de reforçar aquesta característica al nostre territori.



Ramon González és fill de Ramon González, que es va morir l'any passat i del qual ha recollit el llegat d'una petita vinya de Cabriels i de molts anys de fer el vi Artiga.

L'any 2018 va ser l'últim que el pare va vinificar i, quan es va morir, vam decidir tirar endavant perquè és l'única vinya que queda al poble. Ara vinifiquem a Can Roda amb tota la il·lusió i treiem hores i robem temps al dia a dia per poder tirar endavant.



Mireia Pujol-Busquets és la segona generació d'Alta Alella i la responsable amb el seu pare, Josep Maria Pujol-Busquets, d'un dels cellers amb més trajectòria de

la DO Alella.

Esdeveniments com la Vinografia són molt importants perquè som pocs i hem de fer pinya. Seria bo que anéssim tots a l'una i que la DO Alella tingués més força, ens hi hauríem d'esforçar tots més. I està molt bé que fem esdeveniments que són excuses per ajuntar-nos i que la gent vegi que som moderns i que som molt a prop de Barcelona. És important mostrar que estem en un bon moment com a denominació d'origen, cada vegada hi ha més moviment i més gent que s'hi dedica professionalment a partir de començar fent vins d'Alella com un hobby I, a poc a poc, anar transformant-se en el seu projecte.



Josep Bosch és de Can Sis Cents i per això el seu primer vi que surt de la masia Can Villà es diu així. La seva vinya és el seu jardí i treu temps del dia a dia per

tenir-ne cura.

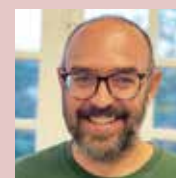
Jo havia sigut pagès de flor i quan em vaig trobar amb la vinya els meus amics em deien: "I ara et dedicaràs a fer vi?" I mira, pit i collons i

m'hi vaig posar. És el nostre projecte familiar, començat pràcticament des de zero perquè a casa no ens interessava gaire el vi. I n'estem aprenent, tot i que he de dir que és veritat que el 70% és obra del Xavi Garcia d'Alella Vinícola. I sense el suport de la DO Alella no sé com ho hauríem fet.



Pepi Milà és la mestressa de Can Roda i amb Enric Gil elabora vins a Santa Maria de Martorelles des del 2010.

Veig molt bona qualitat i vins molt especials i molt bons, però crec que ens falta una miqueta d'anar tots a l'una, que és una demanda que he sentit des del 2010 i que nosaltres vam començar. Però bé, crec que s'estan fent coses molt xules i estem en un bon moment.



Oriol Artigas és viticultor, enòleg i professor i responsable del celler que porta el seu mateix nom. Vinifica a Llinars del Vallès.

En els últims anys, els vins del territori Alella han crescut, s'ha ampliat molt l'espectre, hi ha moltes més referències, molta gent que té vinya i que ara fa vi i hi ha més mirades. I això sempre és enriquidor. Crec que la nostra identitat és la diversitat. Tenim un raïm, que és la pansa blanca, però permet fer vins que no s'assemblen, és un raïm que té la capacitat de mostrar la sensibilitat de cadascú.



Jordi González és un dels responsables d'Aucata que, empès per l'interès que sentia per les herbes remeieres, ha acabat utilitzant botànics de proximitat per

fer el seu vermut.

Partim de la comarca i acabem a la comarca. La nostra singularitat és que els botànics que cultivem o collim, tots són de l'arc mediterrani i de proximitat. Partim d'un vi molt bo de la DO Alella i i les herbes són del Baix Maresme. Així revaloritzem el territori.

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona

Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona

Tel. 93 395 12 66

colljosep@gmail.com

viorigens.cat

Tel. 618 27 34 71



Vinografia dels Alella 2023: l'expressió del dinamisme, innovació i atreviment que viu aquest territori vinícola

Sommeliers, restauradors i prescriptors que van passar per la Vinografia destaquen la quantitat de projectes nous que estan en doina. També el nombre de referències que s'elaboren al territori, la versatilitat dels vins de pansa blanca –que mostren tantes expressions diferents– i la sort de poder reunir tots els cellers i projectes vinícoles amb DO o sense.



JORDI LUQUE Escriptor especialitzat en gastronomia i vi

M'ha agradat descobrir referències noves, que no coneixia. Tres projectes m'han cridat l'atenció: el Badiu de Vins de la Memòria, el 470 de Xavi Balaguer i el Terrabuxena, en especial l'ancestral que elaboren. M'ha agradat molt tot el que fa Alta Alella, com sempre, i he trobat molt interessant el projecte del vermut Ecosatori. En conjunt, molta varietat i força novetats. Descobrir quatre o cinc projectes nous en una DO tan petita m'ha sorprès. Fa la sensació que és un territori vinícola dinàmic.



DANIEL EGEA Sommelier

En una anyada tan complicada per l'extrema sequera i els senglars, cabirols, conills... valoro encara més els herois que tenim en aquestes sales i els vins que fan. Hem tastat força blancs interessants. Les criances del Quim Batlle són famoses i molt útils per saber cap on van els vins de la DO Alella. He descobert el celler Vallalta Vinícola, molt estimulants, jove, canalla i divertit, dels que ens agraden. Gent jove que aposta per la DO Alella, cal destacar-la. Del Xavi Garcia, del Celler Marfil, n'hem tastat tota la gamma de dolços fantàstics. Ara, si n'hagués de triar un, ens ha deixat tastar un màgnum 2009 de Vallmora, 100% garnatxa negra, que es troba en un moment brutal.



JORDI BES LOZANO Periodista

La Vinografia és una gran oportunitat per descobrir aquells cellers i projectes que fan molt poques am-

polles i que costen de trobar en una botiga o un restaurant. Per exemple, som a l'Escola d'Hostaleria de Santa Coloma de Gramenet, que té al costat la Vinya d'en Sabater, d'on surten uns vins que difícilment podem tastar. Per això penso que la Vinografia s'hauria de fer més sovint, potser cada dos anys. I un punt molt fort a favor d'aquest territori és que no és gens habitual que, malgrat que hi hagi la DO Alella i la DO Cava, puguin conviure en un mateix espai cellers dins de DO i cellers fora de DO. Això és molt positiu. Com també que es puguin tastar vins de cellers consolidats al costat de projectes que tot just comencen.



SÍLVIA CULELL Periodista i sommelier

Estic superorgullosa de la DO Alella. Hem pogut veure una representació molt significativa de vins d'aquest territori, que és petit. És la DO més petita de Catalunya, però quan en tantes els vins no t'ho sembla. Perquè parlem de diversitat de cellers, de diversitat d'estils i d'una cosa en comú: l'amor i la passió per les varietats autòctones (la pansa blanca, la mataró). Em sorprèn que puguem tastar en un espai tan petit propostes tan diverses com els ancestrals, els vins naturals que tenen una bona representació i, alhora, tastar vins amb tant de patrimoni històric com els generosos secs i els dolços. Recordem que tenim un dolç d'aquesta zona col·locat entre els millors vins de Catalunya, segons *La Guia de Vins de Catalunya*. Això és un orgull.



JOSEP MARIA SÁNCHEZ RABASSA Restaurador

Aquest és l'any que surto més sorprès de la Vinografia, per les tendènci-

es atrevides que hi he constatat. Com a territori, hi entenem més i això es nota. M'ha sorprès sobretot l'atreviment i que la pansa blanca pugui arribar a tenir tants matisos. Acabem de tastar un vi d'una vinya del costat de casa, el Can Matons de la Vinya de Can Xec, i Déu meu, quin vi! També hem tastat el SuperMarfil, que em recorda moltes coses, perquè ja tinc una edat. I els vins d'Alta Alella, que és una institució. O en Quim Batlle, que fa uns vins que, vint anys enrere, li deia que no entenien i ara li puc dir que era un avançat al seu temps. Fantàstic.



ROSA MARIA DEL CASTILLO Sommelier i formadora

M'han sorprès molt els vins del territori i m'ho he passat molt bé. Sempre dic que Alella és tan a prop i alhora tan lluny. Ho dic perquè visc a Badalona i tinc dificultats per arribar a Alella. Ara feia temps que no tastava molts vins dels cellers d'Alella. Hi he trobat molta renovació, no només en l'estètica de les ampolles, amb productes amb un aire més informal, sinó també en les elaboracions. He tastat vins tan diferents de pansa blanca que sembla mentida que sigui la mateixa varietat. D'un celler he tastat vuit vins de pansa blanca i no n'hi havia cap d'igual. Estic impressionada. I més coses: he tastat vins negres molt interessants, que sempre són els grans oblidats d'Alella, i celebro molt els ancestrals que s'hi fan.



DANI GARCIA Sommelier

Sabent que en aquesta DO només hi ha vuit cellers com a tals, és interessant descobrir que



Allium
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



cada vegada hi ha més viticultors que fan el seu projecte. Això és el més curiós de veure en aquest territori. I això permet ampliar la gamma de vins que s'hi elaboren. Entre els projectes nous, es destaca la quantitat que n'hi ha que elaboren vins de mínima intervenció, naturals. S'arrisquen a l'hora de trobar canals comercials. No són productes tradicionals ni en la viticultura ni en l'elaboració, i això fa que no siguin fàcils de vendre. Però aquesta tendència, més que una moda, jo l'entenc com una evolució.



CARLES XURIGUERA
Viticultor de l'Empordà i actor

D'entrada, aquesta trobada ja la trobo magnífica, no només perquè aplega cellers dins la DO i cellers que no hi són, sinó també perquè hi ha projectes molt petits i projectes més grans dins el mateix territori Alella. I que es pugui produir aquest diàleg ja em sembla important. A partir d'aquí, hi ha coses que semblen ancorades en el passat, com sempre, i hi ha mirades noves interessants que no hem de deixar passar per alt. Jo he anat a buscar aquestes mirades noves. Hi veig futur. Perquè hi ha una revalorització del territori i per mi això és molt important. És important que es pugui parlar d'aquest raonament del món d'una manera precisa, concreta i des de la qualitat.



PACO CORDERO
Sommelier

Resumiria el que m'ha semblat aquesta Vinografia amb la paraula *innovació*. Hi he descobert coses noves i també veig que s'aposta per recuperar la tradició més ancestral de la DO, però innovada. És una edició que aporta sorpresa. M'han agradat molt els vins del Celler Marfil, amb aquesta modernització de la tradició; els vins d'en Quim Batlle, sempre fantàstics i sorprenents, encara que els coneguis bé; i m'ha agradat molt la nova línia de Can Matons, tant pel disseny com pels vins que proposa.



JORDI ALCOVER
Director de 'La Guia de Vins de Catalunya'

Hi he vingut pensant que em trobaria algunes propostes un punt *freakies* i he vist que hi ha prou professionalitat, que hi ha projectes nous de gent que té vinyes que comencen a vinificar en cellers, controlats per un enòleg, i he pensat que és un bon senyal. D'altra banda, la varietat forana recula i els que en tenen ja la posen directament al cava. I he trobat que la pansa blanca gaudeix de molt bona salut, que hi ha molt bones expressions entenen que les denominacions d'origen han de tenir poques varietats acceptades i moltes expressions de cada varietat.



MARC GUALLAR
Sommelier

A Alella recuperem les arrels, que és un fet molt important, i hem de continuar endavant en aquesta línia. El tast d'avui no ha de ser un fet excepcional, s'ha de repetir cada any per poder anar veient nous productors, gent jove que va entrant i valorant la terra de la pansa blanca. Estic molt content d'aquesta Vinografia: hi he descobert projectes que encara no coneixia, alguns de molt personals, que comencen, i uns altres de consolidats i que fan una gran feina. Així que vull felicitar tots aquests elaboradors que fan aquesta gran tasca, que no és gens fàcil. I a continuar endavant.



MARTA CLOT GARRELL
Creadora de contingut a les xarxes i sommelier

M'ha agradat molt veure la magnitud d'aquesta regió que sovint pensem que és petita, amb pocs elaboradors, amb poques referències, i és al contrari: una regió on podem trobar molts vins diferents, amb aquestes panses blanques. He pogut tastar vins de cellers històrics com el Ce-

ller Marfil i cellers molt joves com Vallalta Vinícola. També projectes petits que vinifiquen en cellers més grans, perquè no disposen d'instal·lacions pròpies. Això és un bon senyal de sinèrgies, la possibilitat que entre tots es pugui tirar endavant aquest territori vinícola. I, com a cosa curiosa, hem tastat una garnatxa blanca del 2004 del Celler Marfil que m'ha fet volar el cap. I del celler Vallalta Vinícola, m'ha agradat molt el vi que es diu Guillem, que és de mínima intervenció. Ara cal que es conegui més el territori Alella, que els seus vins arribin al públic final.



LAURA MASRAMON GRAU
Sommelier i periodista vinícola

La impressió que he tingut amb el que he pogut tastar, que no és tot, és el grau de joventut de molts projectes, que es troben en un estadi molt incipient de desenvolupament, de descobriment, d'experimentació. Cellers amb molta força que no tenen cap intenció d'afegir-se a cap corrent, on hi ha una innovació total. Al mateix temps, els cellers que tenen més història continuen mostrant un estil molt clàssic quant a les elaboracions. Hi veig un gran contrast.



RICARD SALGADO
Informàtic i amant del vi i la gastronomia

La sensació que tinc és de dinamisme, respecte a l'última Vinografia. Veig una DO molt dinàmica, amb molts projectes vinícoles nous, molt interessants, que no es casen amb ningú i que tenen la intenció de ser perdurables. És sorprenent que una DO tan petita i tan pressionada urbanísticament continuï creixent.



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





Premisa Comarcal

"Som la premsa de casa"

PERQUÈ HI
TENS MOLT A DIR
PREMI
REPORTATGE
SOLIDARITAT
PER A
ESTUDIANTS D'ESO
I BATXILLERAT

Bases a: www.premisacomarcal.cat

Amb el suport de :



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència





Masia Can Cabús

CASAMENTS & ESDEVENIMENTS

 info@cancabus.es

 93 540 77 73


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

Foto: WabisabiWeddings

El nou vi de 'Papers de vi' no és un, sinó dos i costen només 20€

La Pansa i la Garnatxa, els dos vins elaborats per Testuan que *Papers de vi* llança al mercat per al 2024

ÒSCAR PALLARÈS



La Pansa i la Garnatxa. Pansa blanca i garnatxa blanca són les dues varietats amb què s'han elaborat els dos vins que *Papers de vi* presenta aquest Nadal per al 2024. Des de ja fa una dècada, Testuan produeix el seu popular 3 de Testuan amb un 80% de pansa i un 20% de garnatxa. Avui, de la mà de *Papers de vi*, Testuan ens permet gaudir del

seu vi desconstruït: la pansa i la garnatxa del 3 de Testuan del 2018, però embotellades separatament i amb la noble oxidació que els ha conferit el pas del temps.

El procés d'elaboració

Testuan elabora la pansa blanca i la garnatxa blanca del seu 3 de Testuan separatament. Les dues varietats passen per un procés de criança durant

uns quants mesos en bota vella de roure (amb les mares i fent *bâtonnage*) i en dipòsit en forma d'ou. Abans de fer el cu-

A primers de 2024 ja es podrà adquirir el lot de dues ampelles als establiments habituals

patge definitiu de l'anyada 2018, van embotellar per a nosaltres les dues varietats separades. Aquestes ampelles són les que avui presentem per donar continuïtat al projecte del vi de *Papers de vi*. L'onzè vi de la nostra col·lecció no és un vi, sinó que en són dos. Els podeu tastar separatament o gaudir-ne alhora tot comparant-ne l'evolució. Estem segurs que us agradarà tant com a nosaltres! ●



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



Llibres de vins, cuina i paisatge per regalar aquestes festes

EL REGAL D'AQUEST NADAL



Més d'un autor **Denominació d'Origen Alella** (CRDOA i Vibop Edicions)

L'equip de redactors de la revista *Papers de vi* ha elaborat el volum *Denominació d'Origen Alella. La fortalesa d'una història de passat, present i futur*, a partir d'un encàrrec del Consell Regulador de la DO Alella que coedita el llibre juntament amb Vibop Edicions. Es tracta d'un llibre atractiu i visual (conté més de dues-centes fotografies), elaborat per un equip ampli de periodistes vinícoles i amb col·laboradors d'excepció com el sommelier Ferran Centelles, el director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, Pere Sala, el naturalista Martí Boada i la cuinera Carme Ruscalleda.

Al llarg d'un recorregut cronològic per la història d'aquest territori vinícola, que comença a prendre forma fa més de dos mil anys, es visiten els seus grans moments i el seu patrimoni més destacat, a l'època romana de Laietània i Lauro, amb el monestir i la cartoixa de l'època medieval, amb les esplèndides masies dels segles XVII i XVIII i cases senyoriales del XIX, amb l'eclosió del Modernisme i el naixement de la cooperativa d'Alella Vinícola i amb tots els cellers que avui s'aixequen i fan realitat cada dia la vida vinícola del nostre territori tan singular: al costat de Barcelona, amb vinyes a tocar del mar, amb un terror granític propi, el sauló, i amb la pansa blanca com a varietat de raïm estrella.

Per conèixer la història de la Denominació d'Origen Alella, els seus paisatges i els cellers i gaudir d'una quinzena d'activitats vinícoles, culturals i naturals que el llibre proposa, per fer al llarg dels trenta-un pobles i ciutats que formen la DO: del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès.

És el llibre que us portarà a descobrir aquest territori vinícola, a valorar-ne les forteses i a gaudir dels vins que s'hi elaboren.

MÉS LLIBRES VINÍCOLES



Més d'un autor **La Guia de Vins de Catalunya 2024** (La Subversiva)

La guia de referència dels vins elaborats al Principat enguany conté 1.258 referències tastades a cegues de 220 cellers. Els dos vins més ben valorats d'aquesta edició han estat dos escumosos: Enoteca Gramona Brut Nature 2009 (Corpinnat) i Finca els Gorgs d'AT Roca (Clàssic Penedès). Entre els territoris vinícoles en alça hi ha la DO Empordà i la DO Pla de Bages. També es mantenen a dalt de tot els vins elaborats al Priorat i al Montsant.



Jordi Bastart **Viure el món del vi** (Cossetània)

En els últims quinze anys, el vi a Catalunya ha passat de ser un món tancat i gairebé secret a convertir-se en un reclam sobretot per al turisme interior. Els cellers han obert les portes i mostren les vinyes d'on surten els seus vins, els espais d'elaboració, s'hi fan tastis i propostes vinculades a la cultura i a la natura. D'això se'n diu enoturisme. Aquest llibre us proposa un grapat d'experiències al voltant del vi, el celler i la vinya de totes les denominacions d'origen catalanes, com també les vinateries més destacades de cada DO, museus i festes. I, per arrodonir-ho, conté mapes per a una guia amb rumb.



Més d'un autor **Ruta de vins franceses** (Cinco Tintas)

És el tercer volum que l'editorial Cinco Tintas publica d'aquest equip de joves dissenyadors francesos (Jules Gaubert-Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi i Charlie Carros), amants de la *gastro-nomia líquida*. Abans havien publicat *La carta de vins, por favor* (2019) i *La vuelta al mundo en 80 bebidas* (2020). Aquest nou atlas conté quinze territoris vinícoles francesos. De cadascun, se'n fa una presentació genèrica amb informació sobre la història del territori, algunes curiositats i anècdotes, el nombre d'hectàrees, tipus de sòls, varietats, tipus de vins i clima. Després es presenten les varietats de raïm més comunes i les seves característiques organolèptiques. I, finalment, es descriuen les diferents subzones, que també van acompanyades d'un mapa cadascuna.

VI I LITERATURA



Joan M. Minguet **El celler de les Galeries Laietanes** (Vibop Edicions)

El 1916, al soterrani de les Galeries Laietanes de Barcelona, es va obrir un celler ambiciós i original: s'hi podien comprar vins i licors d'importació i de la Península. L'oferta era impressionant. La iniciativa va ser de Santiago Segura, un emprenedor en el camp de la cultura. Ell va encarregar la pintura de les parets del celler (alguns fragments de pintura mural avui s'exposen al MNAC), la decoració del local i l'edició de la carta de vins a l'artista Xavier Nogués. Aquesta carta de vins, que oferim en edició facsímil juntament amb el llibre, es regalava als compradors i als artistes que acudien assíduament al local. Nogués hi va fer un cant al vi i al beure, amb una col·lecció de borratxets feliços. Per explicar tot això, i moltes coses més, Joan Maria Minguet ha fugit de l'assaig, de la història de l'art canònica, i ens proposa un text teatral, entre la ficció i la realitat, amè, divertit, on llegeix l'experiència artística (el vi, l'art, la literatura) des de la nostra contemporaneïtat.



Joan Rendé Masdéu **Espirit de vi** (Vibop Edicions)

Joan Rendé, escriptor reconegut de la Generació dels 70, ha escrit una autoficció en tota regla que comença als anys de postguerra a l'Espluga de Francolí i s'acaba amb la riuada salvatge del riu Francolí enduent-se el celler Rendé Masdéu, que va fundar juntament amb el seu germà al final de la dècada del 1980. Amb una prosa rica i impecable, que llisca i embolcalla, Rendé travessa tota la segona meitat del segle XX i ens retrata una família de la Conca de Barberà i la vida d'un noi que marxa a fer carrera a Barcelona, però que no perd mai el vincle amb la terra i amb el món rural.



Àngels Dalmau **Vinyes de sang** (La Campana)

En plena diada de Sant Fèlix, els Castellans de Vilafranca proven un dels grans castells per celebrar les festes de la ciutat, el 3 de 10. Un cop descarregat, la plaça esclata d'eufòria i emoció, però de sobte es fa el silenci: quan s'obre la

Us presentem, com és habitual en aquestes dates, una selecció dels millors llibres de vi, cuina i paisatge que han vist la llum durant el 2023.

TEXT: REDACCIÓ

pinya, un dels castellers apareix ferit de mort. Una novel·la policíaca que té com a escenari el Penedès, l'entorn casteller i vinícola, durant els dies de la festa major de Vilafranca.

GASTRONOMIA



Joan Roca, Josep Roca i Jordi Roca
CCR. El Celler de Can Roca. Cuina. Consciència. Recerca
(ME1906 Montagud)

"Compartim la cuina saborosa, el món dolçament màgic i la passió pel vi des d'un calidoscopi. Receptes dels tres germans i de tot un equip compromès amb excel·lència. Us convidem a gaudir d'aquest llibre imponent, reflexiu, saborós. Els cicles naturals del nostre món vegetal contemplats i cuinats des de diferents àmbits: Terra Endins, Terra Animada, Esperit Roca. Un llibre dedicat als nostres clients, Josep Roca Pont i Montserrat Fontané Serra, l'origen del tot."



Carme Ruscaldeda
La paella pel mànec. Consells i receptes per cuinar bé i viure millor
(Ara Llibres)

La nostra cuinera més internacional ens proposa aprendre al seu costat i posar en pràctica les tècniques i els coneixements imprescindibles per cuinar bé a casa. "Els nutricionistes moderns no paren de dir-nos que cuinar a casa és tenir cura de la salut, i és que la salut està directament relacionada amb com sentim, com ens movem i com mengem. Cada un de nosaltres hem d'agafar la paella pel mànec de la nostra vida i de la nostra alimentació: diverti-vos a la cuina i gaudiu-ne amb els qui més estimeu!"

MÉS RECEPTARIS



Ignasi Domènech
La cuina vegetariana moderna
(Cossetània)

Aquesta edició és la primera traducció al català de l'obra del 1912 d'Ignasi Domènech, més d'un segle després de ser escrita, que és una de les primeres dedicades al vegetarianisme. Si el prestigiós cuiner manresà fou

un avantguardista en la divulgació de la cuina en molts dels seus vessants, sorprèn especialment que ja al començament del segle XX fos sensible als incipients moviments naturalistes que tenien com a objectiu fonamental la millora de la salut de les persones. Aquesta edició, a més, conté una presentació de Toni Massanés, director de la Fundació Alcía.



Més d'un autor
Delícies de Montgat
(Ajuntament de Montgat i AMB)

La identitat d'una vila o d'un poble passa per la seva gastronomia i pels plats que s'hi han cuinat tradicionalment, alguns de vinculats a festivitats i dates assenyalades. És amb aquesta intenció, de recollir les receptes més lligades a Montgat, que neix aquest llibre, coordinat per la periodista Núria de José i amb el treball de la cuinera i fotògrafa gastronòmica Ana Casanova Guirao. El llibre conté vint-i-cinc receptes on predominen els plats de peix. No en va, la llotja del peix és un dels patrimonis que identifica el municipi.

CUINA I SALUT



Anna Paré i Pep Nogué
La cuina de la memòria
(Cossetània)

Amb el subtítol *Aliments i receptes per cuidar el teu cervell*, el llibre ens descobreix quins són els nutrients neurosaludables, els millors aliments per al cervell i la manera de tenir-ne cura. Una proposta que lliga cuina i salut i que s'estructura en dues parts: una de més teòrica, escrita per Anna Paré, sobre la importància de l'alimentació per cuidar el cervell, i una altra part més pràctica, amb receptes de Pep Nogué.



Laura García
@byLauraGarcia
Sa i variat
(Cossetània)

Llibre que conté noranta receptes sanes, sense gluten i sense sucre, però amb tot el gust i un èmfasi especial en l'aprofitament dels nutrients. Proposa receptes de fermentats i confitats casolans, pans i crackers sense gluten, postres sorprenents amb ingredients secrets i una guia dels millors estris per a una cuina sense tòxics.



Carla Zaplana
Sucs verds
(Cossetània)

No és una novetat, fa uns quants anys que Carla Zaplana va obrir la porta dels sucus verds. I la va encertar. Ara n'ha aparegut la dotzena edició. Com s'explica a la coberta, més de 90.000 exemplars venuts.

PAISATGES



Vanesa Freixa Riba
Ruralisme. La lluita per una vida millor
(Ara Llibres)

"De la simplicitat sorgeixen les grans certeses. Habitar en un espai tranquil, lluny dels sorolls estridents, de les relacions superflues i de les olors perfumades artificialment et fa partir d'un espai més net, menys domesticat, més serè. I és aquí, amb la ment i el cos tranquils, quan podem intuir millor què és el que ens convé, el que ens cal per garantir-nos la vida, per tenir una vida bona."



Abraham Orriols
Una vida a les muntanyes
(Ara Llibres)

A Bruguera, un petit poble al peu del Taga, hi viu la pastora més vella de Catalunya. Amb quasi cent anys, la Marina Vilalta continua exercint un ofici que estima, però que té un futur incert. La història de la Marina, que cobreix un segle, ens permet mirar la muntanya amb tota la seva immensitat i conèixer els qui la treballen, els qui s'hi han amagat o escapat i els animals que hi viuen salvatges. Ens presenta la força de la natura sobre l'home i com aquest, amb els anys, ha après a entendre-la, preveure-la i conviure-hi.



Peter Wohlleben
La xarxa secreta de la natura
(Cossetània)

Peter Wohlleben, enginyer forestal, ens convida a submergir-nos en un món poc conegut, del qual ens descriu la fascinant interacció entre plantes i animals. De quina manera uns influencien? I què passa quan trontolla el fràgil equilibri del sistema?

ESCOLA DE **RESTAURACIÓ** SANTA COLOMA

**Et vols dedicar
al món de l'hostaleria?**

Forma't amb nosaltres
en les especialitats de cuina,
sommelieria i restaurant



Més informació

Prat de la Riba, 171 (Edifici Canigó)
08921 Santa Coloma de Gramenet
93 466 57 84



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



ESCOLA DE
RESTAURACIÓ
SANTA COLOMA

www.gameimpuls.cat/eresc
App Grameimpuls

    [#saltalfutur](https://twitter.com/saltalfutur)

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.*

Sis Cents Blanc 2022

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc palla amb reflexos verdosos.
Net i brillant.

NAS

En nas és intens i molt varieta. Aromes de fruita blan-
lleugeres notes tropicals i records florals.

BOCA

D'entrada vertical i directa, es mostra fresc, amb
bona acidesa i de seguida mostra el caràcter. In-
en el seu pas per boca s'afegeixen a les notes
tades lleugeres notes anisades i balsàmi-
record vegetal. Prou llarg.

PVP
9,90 €

ELABORACIÓ

Collita manual, premsat
lleuger i fermentació lenta
en dipòsits d'acer inoxi-
dable a temperatura
controlada.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2022

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12,5% vol

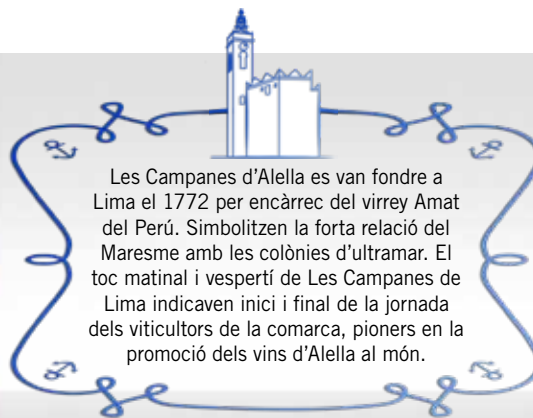
Ampolles elaborades: 1.500 ampolles

DO Alella



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.



@ArtesaDelTemps

alella
DO

www.artesadeltemps.cat

@artesadeltemps

www.facebook.com/artesadeltemps

Masia Can Villà

L'atzar, la sort i la bondat d'una persona van fer que Josep Bosch pogués adquirir la Masia Can Villà, una finca del segle XVII inclosa a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya i situada al terme de Vilassar de Dalt, per desenvolupar-hi el seu projecte vitivinícola. Les prop de quatre hectàrees de vinya que hi ha plantades al voltant de la masia, de sol de sauló, es troben en parcel·les abancalades.



Pep Bosch al costat del xef del restaurant Can Balcells, Paco Rivera



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Can Balcells - Hotel Arrey

Charles Rivel, 6 - 08328 Alella
93 737 97 87 - hotelarreyalella.com/ca/restaurant/



Can Balcells és el restaurant de l'Hotel Arrey Alella. L'hotel ocupa l'edifici històric de Can Balcells, també conegut com la Casa Xina, seu durant molt de temps de les caves Signat. La proposta gastronòmica d'aquest restaurant es basa en una cuina mediterrània que posa l'accent en el producte fresc de temporada.

MÉS VINS JOVES ELABORATS AMB PANSA BLANCA



Serralada de Marina Pansa Blanca
Can Roda
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 9,00 €



Alta Alella PB
Alta Alella
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 10,40 €



Xarel·lo - Pansa Blanca Roura
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 5,80 €

Carpaccio de gamba vermella, avocat, mango, pinyons, ous d'ikura i vinagreta fumada amb els seus caps

En aquest carpaccio, el gust intens però delicat de la gamba vermella està potenciat per la vinagreta fumada feta amb els seus caps, que també hi aporta complexitat. La resta d'ingredients formen un conjunt de contrastos gustatius i de textures que acompanyen de manera harmònica la gamba, sempre sumant, sense emmascarar-la en cap moment. El Sis Cents blanc es relaciona perfectament amb el plat aportant-hi les seves aromes afruitades, que s'afegeixen al conjunt gustatiu del plat respectant del tot els ingredients. I, alhora, amb la seva acidesa neteja la untuositat que el plat deixa al paladar.



Leandre
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

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



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

mas padellàs 



GRUPO
IBERIC
FUSION
RESTAURANTS

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

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

maspadellas.com



Tapar els vins amb suro de la mateixa finca, un somni de Joan Munich que té futur

Visitem amb l'expert en suro Eloi Madrià la finca del celler Talcomraja per valorar aquesta possibilitat

JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Joan Munich i Eloi Madrià conversen a la vora d'una surera propera a Can Pau Bernardó.

El responsable del celler Talcomraja, Joan Munich, té un somni: tapar les seves ampolles de vi amb taps obtinguts de les sureres que creixen a la seva pròpia finca, situada a Arenys de Munt. Munich pensa que la idea pot fer-se realitat, però no

estaria de més rebre l'empena d'algú que sàpiga valorar la viabilitat dels seus plans i que l'animi a tirar-los endavant. Amb aquest ànim, acudim a Can Pau Bernardó, on Munich té el celler i alhora hi fa de masover, i ens dirigim fins a la finca que ha comprat a prop per mirar de resoldre una pre-

gunta: és factible elaborar vins en territori alellenc amb taps obtinguts aquí mateix, emulant el que ja fan a l'Empordà? Allà hi han desenvolupat el projecte Taps de Finca, impulsat per la DO Empordà i l'Institut Català del Suro (ICSuro), i que han fet seu cellers com Vinyes dels Aspres.

Recorrem a Eloi Madrià, que és pelador de suro de Cassà de la Selva (Gironès) i divulgador del sector surer. Amb la col·laboració de l'ICSuro, s'ha desplaçat una tarda de tardor fins a Arenys de Munt per comprovar sobre el terreny quin és el potencial surer d'aquestes terres. Munich, que és llicenci-

at en ciències ambientals i que també treballa de professor de secundària, fa de cicerone amb la seva companya i coimpulsora de Talcomraja, Emma Paricio, i dos dels seus fills. També prenen part del grup la responsable de comunicació de l'ICSuro, Joana Valent, i el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. La trobada es converteix en una autèntica expedició perquè escodrim bé tot el que ens brinda la natura –fins i tot els indicis de la presència de talps o esquiroles–, enfilant-nos per corriols flanquejats per alzines sureres en alguns trams.

Som testimonis d'una tarda d'un profund intercanvi de coneixement intergeneracional i que acaba bé, malgrat els dubtes que des de bon principi expressa Madrià pel tracte maldestre que es va dispensar a algunes de les sureres que

"Som testimonis d'una tarda d'un profund intercanvi de coneixement intergeneracional i que acaba bé"

trobem pel bosc. De fet, acaba tan bé que Munich i Madrià es fonen en una abraçada abans d'acomiar-se. I amb raó: el celler Talcomraja pot aspirar a tapar les seves ampolles amb taps obtinguts del seu voltant, però no serà a curt termini i caldrà armar-se de paciència, una qualitat necessària ja de per si a l'hora d'elaborar vi. Com a mínim a la finca que és propietat de Munich hi ha les alzines que podran proporcionar-li el suro necessari per tapar el seu vi, un aprofitament que ja forma part de la història d'aquestes contrades i que es manté viu no gaire lluny d'Arenys de Munt.

Un bosc maltractat no proporciona suro

La finca de Can Pau Bernadó és dominada per una antiga masia reconvertida en segona residència modernista per obra de l'arquitecte Enric Catà i, just al costat, hi ha l'edifici que acull la masoveria i el celler de Munich, fundat el 2013. L'expedició parteix d'aquest punt i té dues etapes diferenciades. Al cap de



poc d'endinsar-nos pel sender que ressegueix el rial Pasqual veiem com les primeres sureres mostren que alguna cosa no es va fer bé en temps passats. "Aquest suro, el van pelar abans d'hora", diu Madrià assenyalant-ne una. Per acabar-ho d'adobar, se'n va retirar el suro massa amunt. És un patró que es repeteix pel bosc i que fa

se'n pugui tornar a treure profit. "Vine d'aquí a trenta anys i seran iguals. Sempre seran així, no creixeran", lamenta el divulgador surer. I això que aprofitar els boscos és essencial, més encara amb el canvi climàtic. "L'ecologisme ha de venir amb l'economia. Si treus rendiment del bosc, el protegeixes; si no, l'abandones", reflexiona Madrià.



Madrià durant una demostració de pela a l'Empordà.

Els antics masovers sembla que van mirar d'esprémer el bosc al màxim abans de marxar. Per això les alzines sureres es van pelar sense miraments. "Vaig arribar aquí fa setze anys i em van dir que feia poc que s'havien pelat", recorda Munich. Però, de cop i volta, un dels arbres ens regala un bri d'esperança. "Aquest sí que és bo! Aquest sí que és maco!", exclama Madrià, i es pregunta: "N'hi ha més, d'aquests?" Aquesta surera se la disputen entre els ocells pigots i les formigues rebaixines, que alhora són devorades pels pigots, però l'expert surer insisteix que és apta per fer-ne taps per al vi. A Pallarès se li il·luminen els ulls i, tenint al cap un dels vins especials que cada any encarrega a un celler per a *Papers de vi*, pregunta quants taps en podrien sortir. Madrià calcula que es poden obtenir 18-20 quilos de suro, dels quals es podrien fabricar uns quatre-cents taps. Fins i tot donaria peu a fer-ne taps de bota.

Una finca que pot donar moltes alegries

Tenim la primera constatació que la idea de Munich té molts números de poder prosperar. "Aquí pots fer taps de finca", ressalta Madrià. Quan sortim dels límits de la finca de Can Pau Bernadó, els vestigis d'unes antigues feixes ens recorden que tradicionalment aquesta també havia estat una terra elaboradora de vi. En fotos antigues, relata Munich, es veu com "tot era pelat, tot era vinya fins al Montnegre". Fins al punt que "la gent no coneixia el bosc". Quan finalment el deixem enrere, s'obre davant nostre la finca de la Roca del Llop, que Munich va comprar el 2019 i que té una extensió que no arriba a les tres hectàrees. Hi ha plantat vinya de diverses varietats de raïm (garnatxes i pansa rosada) i ja n'ha veremat els primers 300 quilos. Quan ho veu, Madrià es mostra escèptic. No el vol desanimar, però veu necessari que obri el projecte a l'enoturisme. "T'has de guanyar la vida també fent rutes per aquí, perquè si te l'has de guanyar només fent vi fotogràfic cada badall...", l'avisava.

Munich ja ho té previst amb l'arranjament d'una antiga barraca, però la finca no s'acaba en



Control de qualitat manual de taps de suro i màquina de troquelar taps, a Costa Quer. Marcatge amb làser d'un tap de cava d'Alta Alella a Francisco Oller.

la vinya i per fi arriba el moment de veure el tresor surer que s'hi amaga. “Mira la ufana que tenen aquests arbres! Aquí sí que hi veig futur”, celebra Madrià, referint-se a una fila de sureres que voregen la finca. Detalla que encara els manquen anys per acabar de créixer i obtenir un suro d'una qualitat idònia per fer-ne taps –potser cal esperar fins que tinguin cinquanta anys o més–, però apunten maneres: “Si fos bo, tindries suro per tapar els vins que produeixis d'aquí a trenta anys.” A mesura que s'endinsa per un bosquet que hi ha a la finca, s'esvaeix tot dubte i s'adona que no caldrà esperar tant. “A aquests els falten sis o set anys per fer la pela”, afirma. En algunes alzines ja s'havia fet, però de manera molt diferent del que havíem vist més avall. “Qui ha fet això és algú que en sap i qui ha fet allò és un destraler”, assegura, de manera que convida Munich a oblidar-se de la part de baix i centrar-se en la seva finca.

Tot passejant pel bosquet, Madrià i Munich s'aturen gairebé arbre a arbre i en valoren la idoneïtat per fer-ne taps. “Aquí n'hi ha de macos. Aquest és molt bo. Aquell també!”, expressa l'expert surer, que no amaga la satisfacció: “Això és una altra història. Encara us ho compraré!” Entre els seus consells hi ha que, a l'hora d'arranjar aquest alzinar, Munich procuri fer com si fos un poble amb present i futur, és a dir, mantenir arbres que es puguin pelar d'aquí a quinze, vint o trenta anys perquè així sempre hi haurà suro. Comencem a desfer el camí i, quan deixem enrere el bosquet per tornar al punt de partida, la bellesa del capvespre esdevé encisadora amb el mar que s'albirava de rerefons, a banda i banda de la nova vinya de Munich.

Una nova idea que fa reviure el passat

A més de tenir alzines sureres, en aquest terreny on ara creixen els ceps abans hi havia cirerers, mentre que pel camí

hi ha algun castanyer, més habitual al Montseny, on també es fa bé el roure. Munich considera que obtenir el suro de les seves alzines per fer taps i la fusta d'altres arbres de proximitat per a botes de vi “seria la manera de cohesionar-ho tot”. De baixada, Madrià no es treu del cap que, almenys amb el suro, “hem començat molt malament, però llavors...” l'expedició ha anat d'allò més bé. Al cap i a la fi, tot apunta que la idea de Munich ja s'havia fet realitat en el passat. L'arxiver municipal d'Arenys de Mar, Hug Palou, és al capdavant de l'Arxiu Històric Fidel Fita i relata que com a mínim a la primera meitat del segle XX els productors de taps del municipi sobretot compraven el suro a Arenys de Munt i a uns altres municipis propers, com Vallgorguina, la vall d'Olzinelles (a tocar de Sant Celoni), Sant

Isclé de Vallalta i Sant Andreu de Llavanes, si bé uns altres l'empraven de la Selva.

“Si el suro es comprava a Arenys de Munt i hi havia productors locals de vi, molt probablement tapaven les seves ampolles amb suro local”, dedueix Palou. L'auge dels taps arenyencs va ser entre el final del segle XIX i al voltant de la Guerra Civil, si bé aquesta activitat està documentada almenys des del 1796 fins al 1958, quan es va morir el darrer taper. La vinya a Arenys de Mar també va arribar a representar tres quartes parts de la superfície conreable durant la segona part del segle XIX, però al segle passat va anar de capa caiguda. La gent gran recorda que s'obtenia un vi de baixa graduació alcohòlica, d'un 10-11%, afegeix l'arxiver.

Ara, no cal rebuscar en el passat perquè avui es conti-

nua aprofitant el suro d'aquestes contrades. L'Associació de Propietaris del Montnegre i el Corredor comercialitza el seu propi suro a través de Quality Suber, on aporten una mitjana de 100 tones anuals de suro pelat entre Tordera i Argentera. El que es destina a tapar el vi pot representar entre el 10% i el 14%, estima el gerent de l'entitat, Xevi Solanes. Malgrat l'activitat surera que caracteritza la zona, com a mínim els últims quatre anys no han obtingut ni un quilo de suro d'Arenys de Munt. Entre les persones amb més experiència sobre el terreny hi ha Josep Maria Saurí, de Can Terrades. És fill d'Arenys de Mar i descendent d'una família que des de fa moltes generacions es dedica a la gestió forestal, amb finques a Sant Celoni i Fogars de la Selva.

El suro del Montnegre es destaca per la densitat

Les primeres referències de l'aprofitament del suro a la seva família són del 1913-1914, quan van començar a portar la comptabilitat per escrit. Tot i això, Saurí està convençut que “abans ja n'hi havia, de suros”. El principal tret diferencial d'aquest suro és l'elevada densitat, gràcies al seu creixement més lent que el d'uns altres indrets: a Catalunya les alzines es poden pelar o fer-ne la lleva cada 14-15 anys –en el seu cas, tarden fins a 16 anys–, mentre que al sud d'Espanya pot ser cada 10-12 anys i a Portugal cada 8-10. Saurí ha constatat que “les millors sureres apunten a l'est”, o sigui, cap a la costa, mentre que les que apunten cap terra endins, per exemple cap al nord o nord-oest, “els costa molt més” créixer. Ara la sequera està dificultant la pela, perquè l'alzina surera és un arbre que vol aigua. I afegeix que, en aquest territori, com més avall del Maresme o el Vallès es busqui suro, menys n'hi ha.

Saurí aplaudeix la idea de Munich. “Seria magnífic te-

Palafrugell és un altre epicentre surer

A més d'acollir fàbriques de taps, Palafrugell (Baix Empordà) disposa de l'antic complex fabril surer de Can Mario, que acull el Museu del Suro, com també la seu de l'Institut Català del Suro (ICSuro) i la de l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya (Aecork). Quant a l'ICSuro, va néixer el 1991, es va traslladar a Can Mario el 2001 i des del 2019 és una fundació privada. El seu principal objectiu és valorar el sector surer a través de tres vessants: la comunicació, la recerca –per exemple, investigant nous usos per al suro, com el de bioabsorbent d'hidrocarburs en el tractament d'aigües– i els assaigs i controls de qualitat –com la detecció del TCA–, segons que detallen la responsable de comunicació, Joana Valent, i la investigadora Maria Verdum. Darrerament, l'ICSuro ha presentat un nou estudi que ha conclòs que el 96% dels cent millors vins qualitat-preu de la *Guia Peñín 2023* porten tap de suro.

Explorar el suro de l'Empordà

Si decidiu recórrer l'Empordà per aprendre'n més, del suro, a banda visitar les empreses i ens a què ens referim en aquest article, és visita obligada la botiga Gla Empordà, a la Bisbal. Un establiment preciós amb mil i una creacions originals elaborades amb suro local i que venen amb la marca Corkingla. Si decidiu fer nit a la zona, Can Mascort Eco Hotel és una molt bona opció a Palafrugell. Els àpats, no ho dubteu, cal fer-los a Vicus (a Pals, recomanat a la guia Michelin) i a l'Hotel el Far, un clàssic a tocar del far de Sant Sebastià (Llafranc). Bona gastronomia, vi local i amor pel suro garantits.



nir vi d'aquí tapat amb suro d'aquí", afirma, cosa que en certa manera ja pot estar passant. Ell és un dels proveïdors de Costa Quer, una empresa de Cassà de la Selva que fabrica taps tradicionals d'una sola peça per a vi tranquil. Amb Pallarès i Valent també hi anem per veure com es fan els taps. La singularitat de Costa Quer està en el fet que només es proveeixen de suro català. Com que és més dens, és idoni per fer-ne taps de vins de guarda, explica Joan Costa, que és la segona generació. Com que una part del suro que empren és del Montnegre i Costa Quer té entre els seus clients tres cellers allelencs –Alta Alella, Bouquet d'Alella i Can Roda–, segur que com a mínim algunes de les seves ampolles s'han tapat amb suro de proximitat. Costa Quer fa 4 milions de taps anuals i aquests tres cellers li han demanat 140.000 taps el 2021, 327.000 el 2022 i 184.000 aquest 2023.

Si bé unes altres empreses també empren suro català, només el 10% del suro que s'utilitza a Catalunya és català, cosa que equival a unes 7.000 tones anuals. En tot cas, s'estima que la surera catalana té una capacitat per arribar a les 11.000 tones anuals si se'n fa una bona gestió, detalla l'ICSuro. "El

"Només el 10% del suro que s'utilitza a Catalunya és català, cosa que equival a unes 7.000 tones anuals"

suro d'aquí és més difícil de treballar i per això molta gent no el treballa", opina Costa, però també veu amb bons ulls la idea de Munich, i encara més tenint present l'alça dels preus que experimenta el suro. Fins i tot es valora el pelegrí, que és el de la primera lleva o extracció i que no serveix per fer

taps sencers. "Ara és el moment de posar explotacions en marxa, perquè val més la pena que mai", assegura.

Com es fabriquen els taps per a vi i escumosos

A Costa Quer també es distingeixen pel fet que fan el procés sencer de la fabricació dels taps, que divideixen en tres grans passos: preparar el suro per fabricar els taps, convertir-lo en taps semielaborats i, finalment, polir-los perquè siguin aptes per tapar el vi. A grans trets, un cop reben les panes de suro s'han de triar i deixar assecat durant un any o més. Després bullen el suro per poder-lo manipular, en fan paquets segons el gruix, el pressen i en fan llenues d'on s'obtenen els taps. Posteriorment, els poden vaporitzar per desodoritzar-los i els rectificquen per aconseguir-ne la mida desitjada. L'etapa final consisteix a rentar-los i fer-ne la tria, primer amb màquines automàtiques i després manualment per separar-los per qualitats. També se'ls olora un a un per descartar el TCA, la

temuda "olor de tap" que contamina el vi. Un cop entra la comanda del celler, apliquen els tractaments finals als taps i els personalitzen amb el nom del celler i el de l'elaborador del tap (CQ en aquest cas).

La finalitat de tot aquest procés és aconseguir que el tap compleixi dos objectius bàsics: que faci la funció de tapar i que sigui neutre. El suro sobrer o que no ha tingut prou qualitat per fer-ne taps d'una sola peça acostuma a triturar-se i pot acabar formant part d'un tap destinat a escumosos. Un dels principals fabricants de taps d'escumosos i que també visitem és Oller, amb fàbrica a Cassà de la Selva. Enguany ha proveït Alta Alella amb 60.000 taps, tot i que la seva dimensió és internacional: fan 300 milions de taps anuals (se'ls pots reconèixer perquè duen el seu nom o Sibel). L'origen del suro que empren és sobretot extremeny i del sud de Portugal –s'han fet negociacions amb l'associació del Montnegre, però ara per ara no s'ha arribat a un acord–, relata Xevi Ventura, responsable d'aglomerat. I aquesta operació, l'aglomerat, és un dels principals trets diferencials de la fabricació de taps per a escumosos: els arriba el suro granulat que cal aglomerar per obtenir-ne el mànc, el característic tap amb forma de bolet, mitjançant un procés d'extrusió. A sota es poden enganxar d'un a tres discs de suro natural. Per obtenir-los, durant el procés de llescat les panes de suro es tallen en paral·lel a les línies de creixement del suro, mentre que per als taps sencers de vi tranquil el tall és en perpendicular a aquestes línies. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas VITICULTORS

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

Serralada de Marina



s e r r a l a d a d e m a r i n a . c a t



TEIÀ TÉ 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
935 552 401

CAN GASSÓ
RESTAURANT
Pg. de la Plana, 31
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
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
935 409 282

MAS PADELLÀS
RESTAURANT
Pg. de Masarosa, 74
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

Una banda sonora de bombolles alellenques

Pels volts de Nadal és ben sabut que el que millor es posa són les bombolles. El tast d'avui se n'assegura: en total tretze. Les tasten quatre sommeliers amb experiència, en bombolles i en estrelles. L'escenari, en aquesta ocasió, és el restaurant Mas Padellàs de Teià. Tastem escumosos d'Alella i ja anunciem que amb sorpreses.

SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El celler del Mas Padellàs és avui un dels menjadors del restaurant. És precisament l'espai triat per acollir aquest tast d'escumosos.

E Avui és un d'aquells dies en què totes les sensacions apunten que el tast serà d'altura. Ho és el lloc escollit per fer-lo, una masia catalana del segle XVII a Teià, el Mas Padellàs, una casa senyorial que, com qui no vol la cosa, ha estat i és també tala-

ia de terra de vinyes. Ho són també els convidats, dos d'ells, Ricardo Herrera i Teresa Cedenilla, estudiants i candidats al difícil i al mateix temps metòdic accés al títol de Master of Wine. Els acompanya un dels mestres i amants dels escumosos del territori, Ramon Roset; i la discreta però concisa Gise-

la Royes, que després d'haver estat directora al Tros Bar de Vins de Barcelona, enceta ara un projecte personal. Per si no n'hi hagués prou, la sala on ens han preparat el tast té tot el que cal per fer que les pràcticament tres hores de màster en escumosos d'Alella siguin més que agradables. Una vella premsa

de caragol i, fins i tot, un piano. Doncs si ho tenim tot preparat, comencem.

I ja comencem amb bones expectatives. El responsable de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, ens avisa: "Avui tenim un *bonus track*. Només n'haviem de tastar dotze, però hi hem afegit una sorpresa." Els tastadors el



Ramon Roset, Gisela Royes, Teresa Cedenilla i Ricardo Herrera van esdevenir un excel·lent panel de tast.

van veure en aquell mateix moment, però, estimats lectors, deixeu-nos mantenir una estona més la incògnita. “Els coneixíeu?”, pregunto als tastadors –referint-me a la resta d’ampolles–, i és el Ricardo qui trenca el gel: “Els coneixia de vista, però no hi havia compartit moments.” Quina bonica manera d’humanitzar les ampolles, penso en veu alta. L’aplicat estudiant somriu: “Quina llàstima, parlava dels companys de tast.” En tot cas, tant els uns com els altres són els protagonistes i ara els toca demostrar que tots continuen ben vius. I ho fem acompanyats d’un fil musical amb èxits dels 80 que, de tant en tant, semblarà també que faci la seva particular nota de tast.

ROURA BRUT NATURE CINQ ESTRELLES 2020

Celler Roura
DO Cava. Comtats de Barcelona.
70% pansa blanca 30% chardonnay

Les aromes de llarga criança apunten que “es nota l’evolució”, diu el Ramon: “Però també continua present, de

manera discreta, la part més jove d’aquest cava, com si no volgués desaparèixer.” Al comentari, s’hi afegeix la Gisela: “La part evolutiva s’ho emporta una mica tot i no deixa lloc a la varietat i l’acidesa, que jo hi trobo a faltar una mica.” Parlem d’escumosos i sobretot de fins on o per què aquestes notes autolítiques, les pròpies del pas dels anys sobre els vins amb bombolla, acaben sent moltes vegades l’obsessió dels cellers. I dels consumidors? Hi ha opinions per a tots els gustos. Majoritàriament, els nostres sommeliers es decanten per l’opció de preservar el caràcter varietal. “És clar que molts enòlegs busquen aquest caràcter, el de l’envelliment, les notes d’evolució que tant agraden a un sector. Uns altres, segurament, hi buscaran just el contrari. Tot són opcions.” Però sí que coincideixen a dir que són les gammes altes, les que més busquen aquest envelliment. “L’evolució sempre tapa el caràcter varietal”, afegeix el Ramon.

I al fil musical sona “Billy Jean”, de Michael Jackson. Comencem forts...

PLAER ESCUMÓS BRUT NATURE 2019

Celler Bouquet d’Alella
DO Alella
50% pansa blanca 50% chardonnay

La Teresa no havia dit encara gaire res. De fet, nosaltres tampoc l’havíem presentada com es mereix, tant per l’agraïment de la seva visita –ha arribat amb

“Hem de parlar del carbònic que ens xiuxiueja, és de peu de ballarina”

AVE des de Madrid per assistir al tast– com pel seu currículum. Aquesta enginyera agrònoma i màster en internacionalització de vins treballa ara com a responsable d’exportació a Europa pel grup xilè Valdivieso. L’estudiant del Master of Wine arrenca: “També té records de pa, de rancis, però el noto més rodó.” Una afirmació a la qual el Ramon afegeix: “I no t’oblidis de la pansa, aquí ja la notem amb

aquesta entrada d’anisats tan xulos.” Tot un encert llançar-lo una mica més tard al mercat, apunta el Ramon. “Han vist que l’evolució era bona i ja no el llancen a la venda tan jove.” El Ricardo, el sommelier argentí que des de 2001 viu a Barcelona, hi està d’acord: “És evolucionat, però no treu caràcter oxidatiu, està molt viu.” La criança també els convenç: “No és exagerada, manté el caràcter varietal... primer et ve la pansa blanca i després es mostra la chardonnay, té un bon equilibri. També hem de parlar del carbònic que ens xiuxiueja, és de peu de ballarina”, explica emocionat el Ramon, referint-se a la bombolla poc agressiva: “Tot i que no arriba a la fusió dels de llarga criança”, acaba matisant. Sembla, doncs, que tots estan d’acord a puntuar-lo de 10. “Té una relació qualitat-preu excepcional”, afirma la Gisela. I a un preu que tots estan d’acord que és el que el consumidor està disposat a gastar-se per un cava d’aquestes característiques. Massa coincidències: al fil musical sento la cançó principal de *Flash Dance*, una pel·lícula amb una protagonista ballarina, oi?



KASTAÑÉ 2019

Testuan
DO Alella
100% pansa blanca

A la copa, un canvi radical. Tastem el que va ser la novetat de Testuan el 2021. Un escumós de pansa blanca del 2019 que va fer la primera fermentació en bota de castanyer i la segona en ampolla seguint el mètode tradicional. La primera sensació és de sorpresa: tots els tastadors coincideixen a dir que és “molt original, però difícil de pensar, de primeres, que això és de mètode tradicional o ancestral”. Unes primeres notes de reducció els fan ser prudents i esperar una mica. “Ara mateix s’hi noten molt els fumats, el fòsfor... sembla un vi volcànic”, apunta la Teresa. Però el Ramon s’afanya a dir: “És com si no hagués acabat la segona fermentació i la bombolla hi és, però de manera molt discreta.” La Gisela insisteix a esperar una mica més: “Sembla que la reducció no marxa encara.” Però tenim molts escumosos a tastar. El Kastañé no els deixa indiferents. Un vi que acaben conclouent que, tot i no estar ja a la venda, els serviria per fer maridatges diferents.

MIRGIN OPUS PARATGE QUALIFICAT VALLCIRERA 2019

Celler Alta Alella
DO Cava. Comtats de Barcelona.
Serra de Mar
60% chardonnay, 40% pansa blanca

Les noves etiquetes del cava són presents ara a la conversa amb la seva màxima distinció. Un dels caves de Paratge Qua-

lificat d’Alella. La distintiva ampolla predisposa els tastadors a tastar de nou territori. “Un nas espectacular”, apunta el Ramon, sense deixar d’olorar la copa. “Recuperant els anisats una altra vegada”, hi afegeix el Ricar-

“l’acidesa és clara, vibrant, molt present, m’agrada notar-la tan intensa i equilibrada al mateix temps”

do. Uns anisats que coincideixen a dir que evolucionen cap a les mels, sense deixar de comentar l’elaboració, amb criança en fusta. “Per mi això sí que és una bombolla ben integrada” és un altre dels comentaris. I la Gisela no vol deixar passar el que per ella és imprescindible en qual-sevol escumós de qualitat: “És la primera acidesa que noto de manera clara, és vibrant, molt present, m’agrada notar-la tan intensa i equilibrada al mateix temps.” Però els nostres tastadors són severos i estrictes i si alguna cosa hi poden afegir, l’afegeixen. No es descuiden res. I en aquest cas és un detall que fa aquest cava encara més gran: “Si una crítica hi podem fer és que tot i aquest greix i textura, tot i aquesta elegància, encara és un pèl jove.” A *Papers de vi* no sabem si agafar-nos el comentari com un “potser que d’aquí a uns quants anys el tornem a tastar”, però per si de cas ens ho apuntem.

Fa una estona, al fil musical sonava “Material girl”, de Madonna...

ONA BLANC DE NEGRE 2018 BRUT NATURE

Celler Marfil
DO Alella
Garnatxa negra

La primera cosa que sorprèn a una de les nostres convidades, la Teresa, és el nas: “Té molt marcades les notes autolítiques. M’agrada aquest nas tan intens, de terciaris.” Però en boca les sensacions canvien: “S’hi nota la tancitat.” Perquè tenim a la copa un blanc de negres, un escumós fet 100% amb garnatxa negra. “Costa molt fer un monovarietal negre d’escumós, és un superrepte. Segurament utilitzant un cupatge seria molt més senzill”, justifica la Gisela. Tots hi estan d’acord, a més d’afegir que, segurament, en aquest cas “està prou bé, tot i haver estat pensat per ser consumit abans”.

GRAN MINGUET

Celler Can Roda
DO Alella
Pansa blanca

“Quin nas més elegant”, expressa entusiasmat el Ricardo. Això és la pansa blanca. Més prim, més varietal, amb l’acidesa pròpia del sauló. Cítric, sàpid i amb una bombolla perfectament integrada. Aquesta seria la nota de tast extreta de la corrua d’adjectius i entusiasme que va despertar en un primer tast aquest escumós de Can Roda, el Gran Minguet. Un nom que ja genera expectativa. “No em cansaré de dir que és un cava extraordinari i que, segurament, no té el reconeixement que es mereix”, apunta el Ramon. La Gisela fa estona que fa que sí amb el cap: “Aquí hi ha essència, reconeixes el territori

i jo valoro molt que el que tastem representi d’on ve, sentir-ne l’origen.”

També és veritat que ens situem al 2017. Un altre capítol en el tast d’avui, el de les llargues criances. “Hi notem el pas dels anys i comencem a trobar briosos, llevats, tot matisat per noves amargors. És tan jove com cal perquè encara ens recordi la fruita, però tot molt ben integrat, de manera elegant i també molt gastronòmic.” La Teresa hi està d’acord: “La fruita hi domina encara”, però al mateix temps “neteja molt, aquesta acidesa...” I aprofita per recordar-nos, sense voler, les dates que s’acosten: “Per mi aquest escumós és el vi del pollastre amb prunes i pinyons de la meva mare, el plat que li surt més bé.” No hi afegirem res més.

Fa estona que estem tan centrats en el tast que no sentim el fil musical, però no puc parar de pensar que la seva banda sonora seria “I am still standing” de l’Elton John, un altre dels clàssics de l’època.

MIRGIN EXEO PARATGE QUALIFICAT VALLCIRERA 2016

Celler Alta Alella
DO Cava. Comtats de Barcelona.
Serra de Mar
60% pansa blanca, 40% chardonnay

I l’Exeo és a qui li toca ser el digne successor d’un dels caves que de moment més expectativa ha generat. “Continuem amb les notes varietals en nas.” És indubtable que és un cava molt ben fet, afirmen tots. I, de fet, és la prèvia per preparar-nos per al cava del mateix celler que “veureu que és l’evolució



TAVERNA&BAR

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

instagram.com/mil848mataro
facebook.com/mil848mataro



Horari:
De dimarts a dissabte
de 20 a 23 h

d'aquest", avança el Ramon, que ja d'entrada ens ha avisat que dels tretze caves que tenim, els ha tastat gairebé tots prèviament. "És elegantíssim i amb molt bona textura", rematen el Ricardo i la Teresa.

Un cava impecable que agrada a tota la taula. "L'expert el gaudeix, però qui no n'és també i l'amic gurmet encara més."

**TITIANA DE CAN MATONS
PANSA BLANCA 2016**

**Celler Can Matons
DO Alella
Pansa blanca**

És el torn del Titiana de Can Matons Pansa Blanca. Un 2016. Un escumós que fins fa poc llugia a l'etiqueta la DO Cava i ara ha canviat a la DO Alella. Un altre canvi està en el dosatge, en l'addició de sucre final, el que fins ara era brut ha passat a ser brut nature. Tota una declaració d'intencions. Però, probablement per això, el Ricardo comença el tast dient: "L'esperava més auster i en canvi té un punt dolcenc tant en nas com en boca que m'ha sorprès." El Ramon li respon: "És un vi molt pensat." I la Teresa s'hi afegeix per completar la nota: "*Panadería dulzona*, o potser millor més pastisseria que *panadería*." Tot això, segurament, a conseqüència dels set anys de criança, un temps en ampolla que ja permet que les notes autolítiques, o el que

"L'esperava més auster i en canvi té un punt dolcenc tant en nas com en boca que m'ha sorprès"

és el mateix, aquestes aromes que descriu la Teresa, apareguin de manera natural en els escumosos que segueixen el mètode tradicional. La Gisela ens torna a recordar la dolçor: "És veritat que la columna vertebral la guia la dolçor, té molt mercat, fins i tot per a la gent a qui no li agrada tant el cava." Un apunt que sentència la Teresa: "És clar que està pensat per agradar."

**PARXET 1920
Celler Parxet
DO Cava. Comtats de Barcelona
Pansa blanca**

Un cava elaborat al Penedès, però amb raïm d'Alella. Sota el paraigua de la DO Cava és el torn del Parxet 1920. "No és el meu estil, perquè per al meu gust hi falta acidesa, però és cert que continuem sobre les notes autolítiques: la dolçor del torrat i garapinyat, de caramel. Potser no hi ha tanta brioixeria com l'anterior", diu la Gisela. La Teresa hi està d'acord: "A mi també m'agradaria trobar-hi més acidesa, que sigui més vibrant."

El Ricardo es postula ara com l'alumne alellenc més aplicat: "Pel que he anat aprenent, avui torna a ser un cava molt varietal, amb molt de caràcter de pansa blanca, i en aquest cas els anys també li han anat molt bé. És complex, auster, amb bona presència de torrats i autòlisi... Ho té tot." Sembla que porta fusta. El Ramon, que durant tot el tast s'ha esforçat per mostrar les cartes que tan bé coneix sobre les bombolles i Alella, deixa entreveure un somriure orgullós: "Ja fa una estona que entrem en els perfils de llargues criances. Aquí ja notem fins i tot un punt xeresà final, acompanyat tot plegat

d'una bombolla que es fa notar, potser una mica grossa i molt viva per l'edat que té i que en reforça la part balsàmica." I la taula torna a insistir en la importància de l'origen, del caràcter de la pansa, mentre sona "Listen to your heart" de Roxette...

**TITIANA DE CAN MATONS VI
DE GUARDA 2013**

**Celler Can Matons
DO Alella
Chardonnay, pinot noir**

Per un moment tornem a Can Matons, ara per tastar-ne les varietats més foranes. "Això és un xampany", rebla el Ramon. I és que les varietats a què ens referim són justament les dues reines de l'escumós més conegut mundialment. "La fruita de la chardonnay és potent i aquí ja en notem els amargs de l'evolució", afegeix Roset, que continua dient que tècnicament és un escumós impecable. Per la Gisela és un estil que no l'acaba de convèncer, tot i que està d'acord a afirmar-ne la bona elaboració. "No té defectes -diu la Teresa-, no se li pot retreure res."

ALTA ALELLA 10, 2012

**Celler Alta Alella
DO Cava. Comtats de Barcelona
Serra de Mar
Chardonnay**

Sembla que continuem amb els records que ens porten al nord de França. "Aquí sí que trobo xampany, però amb l'acidesa del sauló i la textura i l'aroma de la chardonnay. Brisa marina, salinitat. M'encanta." El Ramon tenia ganes d'afegir-hi que el considera "un xampany mediterrani, sobretot gràcies a aquesta salinitat, la papaia, la fruita... és melmelada de Chardonnay". "És sublim", afegeix la Teresa: "Em sorprèn i m'agrada molt aquesta evolució, deu anys i és encara molt jove." La Gisela tampoc no dubta a dir que "és honest, és el que és, tota l'evolució li ve donada des del punt de vista de l'origen i la varietat, no té maquillatge". I l'acidesa, que tantes vegades ha sortit en el tast, és aquesta vegada viva. Amb una bombolla que es fon i allarga el tast, això sense oblidar les meravelloses



El Gran Minguet, de Can Roda, va esdevenir una de les sorpreses del tast.

notes de mantega presents des del principi.

I el Ramon ja avança frisós el que ens espera: "Ara ve la part excitant del tast", el *raru* i el *viejo*.

CELLER MARFIL BRUT NATURE PANSA 2010

**Celler Marfil
DO Alella
Pansa blanca**

Amb *raru* es refereix a una de les ampolles que el Xavi del Celler Marfil ha trobat i ha cedit per al tast... Un pansa blanca del 2010 que forma part d'un lot d'ampolles que va quedar amagat al celler i que el Xavi ha recuperat.

Vaja! La primera sorpresa ja és en nas: "Quina aroma més curiosa, d'olis essencials, de yuzu, és com entrar en un spa!", diuen entre tots. Ens havia avisat l'Oscar, i ell havia estat avisat prèviament pel Xavi... Sorpreses que donen alegries als sommeliers: "No és un escumós per compartir amb qualsevol, vull dir que cal explicar-lo i gaudir d'aquesta diferència, d'aquesta curiositat." Extremadament balsàmic i amb una aroma que es destaca per diferent. "L'evolució de la bombolla segurament no és la que hauria de ser, però m'agrada molt" diu el Ramon, tot i aclarir que "el pes de la bombolla és massa, i això matisa les notes de melmelada, però és clar que és un escumós de tertúlia".

CARBÓ CAPDEVILA 1975

**Celler Blancher
Sense DO
Pansa blanca, macabeu,
parellada**

I arribem a un dels moments més esperats del tast, l'anunciat *bonus track*. Un escumós elaborat a Teià fa dècades: concretament, l'ampolla que tenim a la vista és del 1975. L'expectació és encara més gran. Parlem del celler Blancher, ara ja fa anys instal·lat al cor del Penedès, des d'on continuen treballant la pansa blanca teianenca, amb un vi tranquil que etiqueten amb DO Catalunya i amb un cava.

Però el que ens interessa és saber la història de l'ampolla que ens mostra doblement

CONCLUSIONS

Ramon Roset:

"Ha estat un gran tast, els pansa blanca d'Alella 100% marquen molt el terrer, deixen entreveure fàcilment el territori."

"La pansa blanca demostra una vegada més que, en els escumosos on participa, els dota d'una gran capacitat de guarda."

"Sempre em queixo que es tasten molts vins i poques bombolles. Avui no ha estat així i soc feliç."

Gisela Royes:

"És sorprenent haver vist en aquest tast que, quan comparem Penedès i Alella, el sauló guanya quant a capacitat de guarda, PH més baix i sobretot la pansa blanca que marca, i molt."

"Des del meu punt de vista no cal maquillar els escumosos. I en aquest tast he trobat dos bàndols clars: les panses blanques més nues, on brilla la varietat, i les que es fan amb licor d'expedició o amb la voluntat de forçar-ne una evolució que encara no toca. Deixem que la pansa s'expressi tal com és, que ja és excel·lent."

Ricardo Herrera:

"Ha estat un gran honor, moltes gràcies. Me n'emporto un gran aprenentatge. D'Alella, em quedo amb la salinitat, el sauló i la textura de la pansa blanca."

"No m'ha deixat indiferent tampoc veure com actuen la chardonnay i la pinot noir. Han estat les protagonistes també de grans escumosos d'avui. Sense oblidar que hem acabat a la "Gloria"."

Teresa Cedenilla:

"No estava gens familiaritzada amb Alella i m'ha entusiasmat veure com la pansa blanca s'expressa. I no només això, combina perfectament amb la chardonnay."

"La pansa blanca té un caràcter distintiu, salinitat, acidesa i una gran capacitat evolutiva. Ha estat un gran plaer de tast."

orgullós l'Oscar, del 1975, un escumós elaborat i criat a la finca Can Canjon de Teià, localitat on tastem. Només se'n van guardar mil ampolles i just ara n'han posat a la venta tres-centes de les que restaven. Una és a taula. L'obrim i el tap peta. Bon senyal, encara hi ha pressió. "És del color dels dolços!", exclama sorpresa i emocionada la Teresa: "I amb bona acidesa." I el tast, que comença el Ramon, sembla que concorda amb el color: "Notes de caramel, d'evolució de celler. El licor d'expedició el triava la padrina en aquella època. És espectacular, però no clàssic en el sistema evolutiu. És una evolució delicada i em costa definir quin gust és, però és molt rodó." La Tere-

"És l'evolució similar a la d'un vi blanc, però no està oxidat, increïble!"

sa hi està d'acord: "És l'evolució similar a la d'un vi blanc, però no està oxidat, increïble!" La Gisela no vol ser menys i també es mostra sorpresa: "Sucres molt marcats, dolçor de brioix, de caramel... acideses que hi eren i unes altres que no. Ho té tot, però de manera innata." S'hi suma el Ricardo: "Per mi és superperfecte, la dolçor segurament l'ha ajudat en aquesta evolució..." El Ramon ho remata: "Veritablement és un cava per fer una copa d'homenatge, en comptes de treure un vi dolç o un conyac, treus aquest... També seria una bona ampolla per declarar-te a una enòloga", rebla divertit Ramon Roset. I com si la banda sonora volgués continuar contribuint al nostre tast, sona "Gloria", la mítica cançó de *Flash Dance*.

Acabem el tast recordant-ne els millors moments, compartint conversa sobre les bombolles, els caves, Alella i els seus cada vegada millors productes. Pujo al cotxe, tinc ganes de rememorar el tast amb calma, fixar-lo a la ment. Engego la ràdio sona *The Neverending Story* (la història interminable), la pel·lícula del 1984, el musical de la qual està en cartellera a Barcelona. Tant de bo sigui un auguri. ●

Montgat, talaia del Maresme



La Ruta del Vi DO Alella ens porta avui al municipi més meridional del Maresme. Amb una extensió que no arriba als 3 quilòmetres quadrats i 12.000 habitants, és un territori discret, silenciós, que cal descobrir amb calma i bons guies. Com són l'Oriol Villà, regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Montgat, i l'Anna Giménez, tècnica de la mateixa àrea. Molt a prop de Barcelona, ofereix una gastronomia d'essències marineres i un paisatge amb vistes panoràmiques sorprenents.

EVA GODÀS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El turó de Montgat, que dona nom al municipi, és situat en un indret estratègic de defensa. Un castell medieval en va donar testimoni fins al segle XIX. Però l'enderrocament dels seus murs no va posar fi a la història privilegiada d'aquest cim, que es va convertir en un dels trams més emblemàtics de la primera línia de ferrocarril de l'estat espanyol, que va unir Barcelona i Mataró l'any 1848. La iniciativa de

Miquel Biada va haver de foradar el turó de Montgat per fer-se realitat. El túnel que hi van construir va representar un pas molt important per a la prosperitat del que seria, uns anys després, el jove municipi per on passem avui. Perquè, tot i el paper que va tenir en aquest episodi apassionant de la història i que els seus primers pobladors es remunten al neolític, Montgat és molt jove. Fins al 1933 va ser un barri de Tiana. Amb una vida que no arriba a ser

centenària, s'ha convertit en un poble molt atractiu on es pot caminar vora el mar, reflexionar des d'un dels seus miradors o compartir taula en un bon restaurant de cuina casolana.

A la vora del mar

El passeig Marítim, que uneix Badalona amb Vilassar de Mar, és un bon punt de partida. Passejar vora els seus dos quilòmetres de platja, que inclou una caleta on els surfistes se senten com a casa i un

espai per als banyistes nudistes, ens predisposarà l'esperit per a un bon àpat a la Fonda Marina, on ens espera el seu carismàtic propietari, Dario Pin. Amb la seva companya, Patrícia Sust, van començar fa trenta anys una aventura agosarada: fer reviure una antiga fonda de carretera que alimentava els soferts viatgers que anaven amb cotxe de línia a Barcelona, en un trajecte que durava tot el dia. "També s'hi aturaven els pocs turistes que venien de



La plaça Sant Joan acull avui les subhastes cantades de peix. Túnel del turó de Montgat. Bucòlica casa a la vora del mar.

França o Alemanya. Hi havia vuit habitacions. Van fitxar un cuiner francès que, és clar, feia un menjar afrancesat.” La fonda va ser el restaurant de referència al poble, però va acabar tancant. Quan el Dario i la Patri el van reobrir, de seguida va tenir èxit. Ofereixen cuina de mercat, amb plats i postres de tradició catalana: hi trobareu arrossos i peix de primera a preus molt raonables. Prioritzen els productes de proximitat i ofereixen un celler que acull uns dos-cents vins. La DO Alella hi és ben present: s’hi poden triar vins d’Alta Alella, Can Matons, Quim Batlle, Oriol Artigas, Testuan i Bouquet d’Alella. El Dario és un apassionat del vi i, de fet, està embrancat en un nou projecte, Intrèpid Wines, una empresa importadora que, segur, li portarà nous aprenentatges i noves aventures. Ara, ell ho té clar: “El millor moment del dia és quan em trobo amb els clients”, ens diu.

“Després de gaudir de la gastronomia local, res millor que endinsar-se pel centre antic del municipi”

Un altre tresor gastronòmic per descobrir a Montgat és la Bodega el Casquivano, a la rambla del Turó, un espai gastronòmic que combina tapes modernes amb plats més tradicionals. Ofereixen productes de primera qualitat i una excel·lent carta de vins que inclou referències de la DO Alella. Si hi aneu amb bon temps, la terrassa és una molt



Xemeneia de l’antiga ERT (Explosivos Río Tinto).

bona opció per gaudir d’un bon àpat amb vistes a la ciutat de Barcelona.

Després de gaudir de la gastronomia local, res millor que endinsar-se pel centre antic del municipi. El barri té l’origen al segle XVIII quan, a mesura que disminuïa el perill de la pirateria, es van anar substituint les barraques dels pescadors de Tiana per modestes cases amb façana de cara al mar. Ens acostem a la plaça de Sant Joan, on es fa una subhasta cantada de peix única al litoral català. Si voleu peix fresc, aquesta llotja és, sense dubte, la millor.

Les vistes des de les Bateries

La nostra expedició ens porta ara a un lloc privilegiat de Montgat: el conegut com a parc de les Bateries, un espai verd situat a la part nord, a tocar del barri de Can Siurana. És un dels llocs més alts del municipi i les vistes són magnífiques. Quan hi arribeu us topareu amb uns canons imponents, vestigi de



Foto d’arxiu que mostra la subhasta de peix a l’antiga llotja que avui es troba en obres.

les antigues bateries militars, datats del 1912 al 1918. Des d’aquesta esplanada tindreu una imatge de la comarca que us permetrà fer-vos una idea del privilegi que representa viure aquí: la C-32 i la B-20 semblen serpentes, el mar i el cel es confonen i les xemeneis d’antigues fàbriques i de l’antiga estació de tren ens traslladen a un pas-

sat industrial ple de futur. La guingueta Panoràmic (obre a l’estiu) és avui el sentinella d’aquest antic espai militar, actualment un lloc de trobada amb bona reputació.

Montgat, terra de vinya i tarongers en el passat, és avui un municipi acollidor que us pot inspirar bones reflexions i, qui sap, potser bones decisions. ●



Dario Pin és l’ànima d’un dels millors restaurants del Maresme, la Fonda Marina.




magnolia

Tria com vols viure.
Residència Magnòlia, la teva llar

Residència assistida i centre de dia
Disposem de places públiques

935 403 681 / 600 684 814
Ciutat Vila Jardí, 34 · El Masnou




**AGRICULTURA
ECOLÒGICA**

edicions limitades

**VARIETATS
AUTÒCTONES**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA



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



www.joaquimbatlle.com



EXPERIÈNCIES



COMPRES

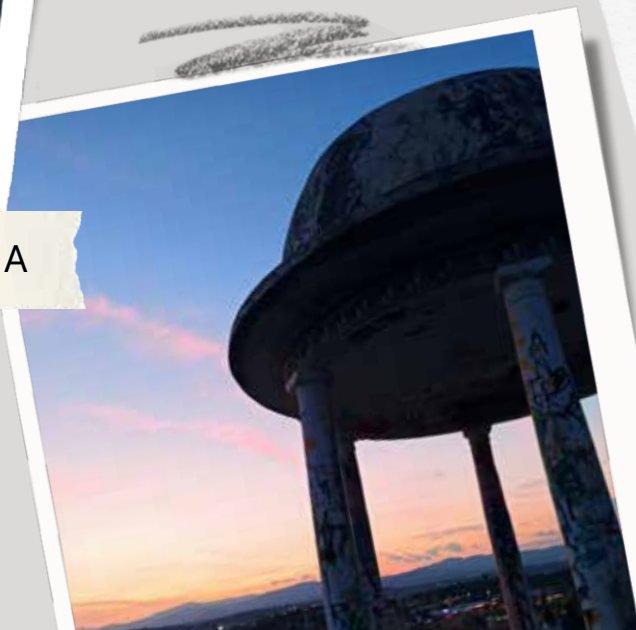


DESCOBREIX LA ROCA DEL VALLES

FIRES I MERCATS



NATURA



GASTRONOMIA



Ajuntament de la Roca del Vallès

LES DONES DEL VI

Isabel Fontes i Irene Duran

Les noies de la 'Compa' que regalen felicitat a través del vi d'Alella i les patates Corominas amb Salsalella

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



ÒSCAR PALLARÈS



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

@victoriaponstorra
Tel. 678608471
vi600.com



100%
merlot, criat
en barrica



100%
pansa
blanca

**SIS
CENTS**
el vi de Vilassar

Em conto entre els qui fem la cua tanta estona com faci falta. Perquè no accepten reserves. I ens ho prenem amb paciència i bon humor, mentre esperem el torn per poder seure en alguna de les botes sobre les quals dipositarem l'aperitiu i la copa de vi d'Alella. A la Companyia d'Alella nosaltres som els guiris, els qui fem quilòmetres venint d'uns altres llocs de la geografia catalana i posem el punt de trobada en algun dels dos establiments que sempre ho peten a Alella.

El projecte original d'aquest celler i taverna històrics, el "de dalt" (al centre del municipi), té l'origen al 1987. Antigament havia estat una fàbrica tèxtil i va viure la transformació a celler i botiga de queviures, de productes de proximitat i uns altres de més llunyans. Des d'aleshores ha estat testimoni de tota mena de converses disteses i ha esdevingut el punt de trobada de moltes generacions. Fins i tot, dues de les persones que ara atenen la barra n'han estat clientes abans que treballadores. La Irene Duran fa un parell d'anys que s'ha incorporat a la de baix (a la plaça d'Antoni Pujadas) i la Isabel Fontes, més veterana, en suma més de vint a la de dalt. Les dues al·lenques ens regalen una estona del seu temps i de seguida la conversa no para de recordar històries i vivències de les quals són espectadores en el seu dia a dia.

Tenen aquella mirada còmplice de qui s'entén gai-

rebé sense parlar; sigui per tot allò compartit o pel fet de tenir vides que d'alguna manera transcorren paral·leles, com a mínim durant les hores de feina. La Companyia és un espai on se senten com a casa: "Hi estic molt a gust", diu l'Isa. I la Irene ho rebla amb un: "Si em deixen, jo em jubilo aquí." Justament ella, la Irene, ha fet seu allò de *roda el món i torna al Born* perquè, després d'estudiar a Barcelona i de treballar en diversos

"Hem vist una evolució de la gent que demanava cervesa que ara prefereix el vi"

establiments hotelers d'altres ciutats, ha decidit establir-se al seu municipi d'origen.

I així passen les jornades, atenent i regalant felicitat als comensals que no tenen cap mandra per esperar que arribin les patates Corominas amb la Salsalella, que "surten molt". Com el vi d'Alella, que també és un dels més servits.

Parlem de vi, va. I la Irene s'emociona: "Tenim la carta de vins més gran del món." Potser no és una dada exacta, però té una part de raó quan s'explica: a les dues *Compes*, els amants del vi poden triar entre una àmplia oferta de productes. Depèn de l'humor, de com et llevés aquell dia,

triaràs un vi blanc, un negre o unes bombolles. O, si creus que t'ho has guanyat, un vi dolç o ranci de solera del territori o d'altres zones productores del món. Perquè aquí hi ha el gran quid de la qüestió: més enllà de l'oferta de vins a copes, que no és curta, no és purament decorativa la botiga que hi ha just al costat del bar amb tot de vins d'arreu. I aquest espai accepta visites, permet triar el vi que vols i endur-te l'ampolla directament a la taula.

Vins a copes o ampolles per compartir en colla que arriben a 500, ens diu el propietari, i als quals suma unes 150 referències més de vins escumosos. "He vist una evolució de la gent que demanava cervesa que ara prefereix el vi", diu la Isa, i això és senyal que l'oferta és bona, que atrau i que convida a tastar alguna de les copes recomanades del dia. On, a més, hi ha una bona rotació, com confirmen les dues protagonistes d'aquest relat.

El vermut, marca de la casa

No ho concebo de cap altra manera: en un lloc reconegut per anar a fer el vermut, és impossible que l'oferta d'aquesta beguda aromatitzada amb herbes no sigui esplèndida. I és així quan els clients tornen i repeteixen producte.

"Quants vermuts podem servir en un cap de setmana?", es pregunten la Isa i la Irene. Són incapaces de respondre-hi, perquè aviat es descompten de tanta demanda. I aviat la conversa

vira cap al tipus de client que atenen, entre els quals destaquen "la fidelitat", que són moltes les persones que van i venen i s'apunten en algun moment de la setmana a fer-los una visita. El seu és el vermut de la casa que elabora i embotella Cisa, empresa vermutera per excel·lència del Maresme (i de més enllà), amb seu al municipi del Masnou.

La Companyia d'Alella, la de dalt i la de baix, indistintament, són locals emblemàtics que amb el pas del temps s'han fet un forat, ben profund i arrelat, a Alella, on han esdevingut un lloc de pelegrinatge obligatori per a totes les persones que gaudeixen d'una copa de vi, de vermut (fins i tot, de cervesa), d'una taula d'embotits o de qualsevol tapa freda que es pugui compartir amb bona companyia. La Irene i l'Isa hi tenen un part de "culpa", perquè són de les que sempre reben amb un somriure a la boca i amb paraules amables que conviden a repetir.

Qui es podia imaginar que seria l'únic lloc on va el senyor de la residència, cada diumenge, acompanyat de la família, a prendre la seva copeta de vi? Doncs això passa. I és una petita anècdota comparada amb la infinitat d'històries que hi ha guardades a la memòria de les dues dependents i de les parets de les dues tavernes. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



CELLER TESTUAN
VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



Carrer de Pujol, 8 · Mataró
Tel. 937 903 393 · www.mil848.cat

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



Plaça Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23

TRACTAMENTS DE VINOTERÀPIA



Riera Fosca, 41D local · Alella
Tel. 640 974 995 · www.alellaorganicspa.com



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
Instagram: [restaurantsantmiquel](#)

HOTELS



C. Charles Rivel, 6-8 · Alella · Tel. 93 737 97 87
repcion@cmcarreyalella.com



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



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

RESTAURANTS



Cami Ral 504 · Mataró
Tel. 644 555 010 · info@alliumrestaurante.com



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · www.lerarestaurant.com

VINATERIES / ENOTEQUES



Carrer dels Banys, 15 · 08530 La Garriga
Tel 93 135 58 91 · www.lamforavins.com



Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella
Tel. 93 737 97 87
[@restaurantcanbalcells](#) [@hotelarreyalella](#)



Cami Ral, 151 · Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



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

Celler Castañé 

C/ Sant Genis,1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastane.com



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

VINS DE DALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 616 359 356 · gota@vinsdedalt.com
www.vinsdedalt.com



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

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



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



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

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

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.7devi.com

Xarel·lo

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



VALLMORA

Visites guiades.

Visites teatralitzades.

Tast de vins

DO Alella.

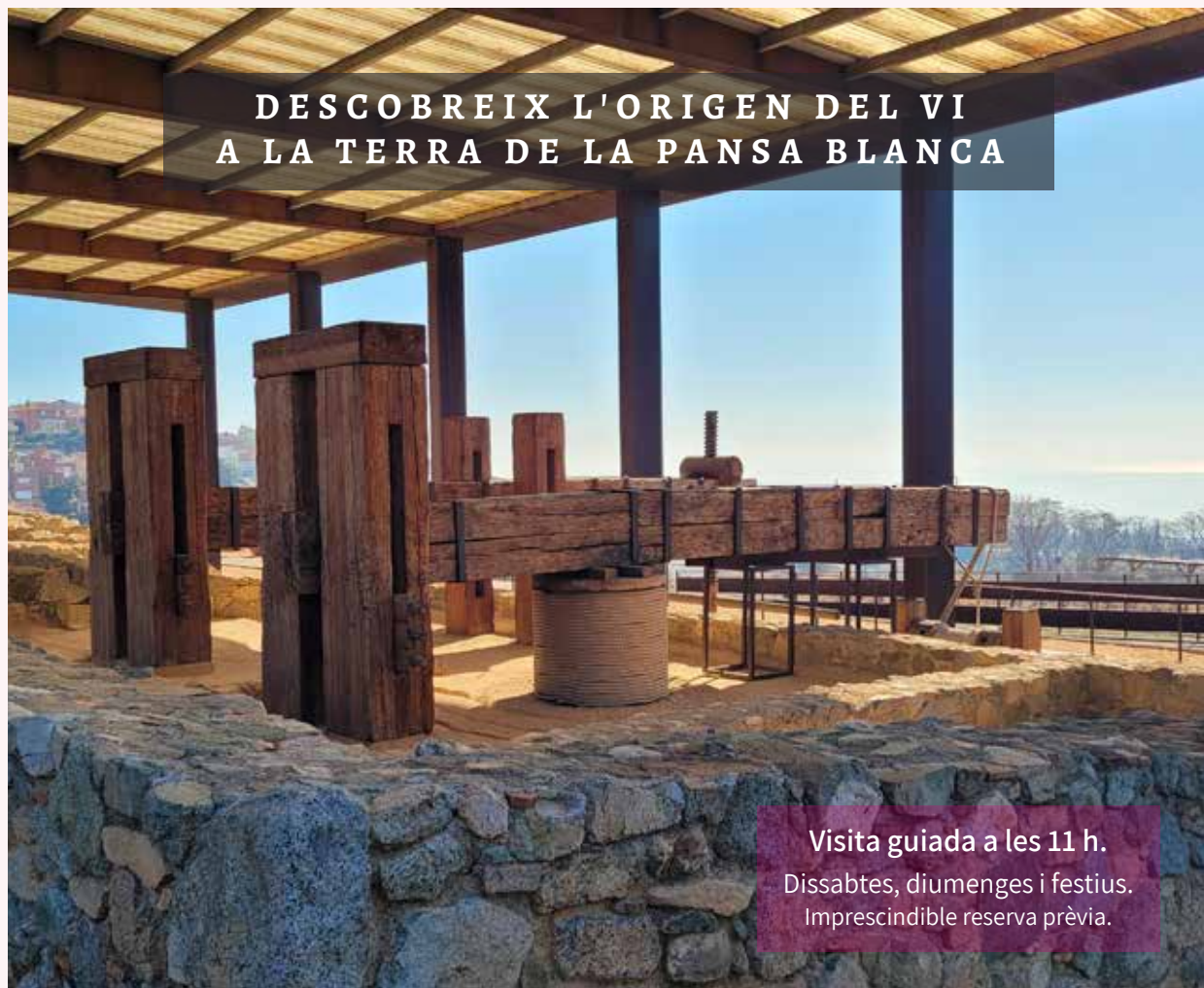
Activitats escolars.

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.



Vells ceps, plantats el 1928, donen forma a aquesta vinya ben especial de Montornès del Vallès.

EL DIDOT

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La vinya del Didot és una de les més curioses del territori DO Alella. Es caracteritza pels murs que l'aguanten, que no són de pedra seca com mana el cànon de l'arquitectura popular, sinó de materials d'obra reutilitzats. Totxanes, fragments de tubs de ciment, rajoles, trossos de columna... tot és vàlid per aguantar els dos bancals que la configuren. Quan hom la veu, no sap si es troba davant d'una aberració estètica o davant d'una atractiva construcció *kitsch* que explica el creixement urbanístic que Montornès del Vallès va experimentar dècades enrere. En tot cas, com dèiem més amunt, aquesta característica fa que puguem afirmar que es tracta d'una vinya ben curiosa i que val la pena conèixer.

És molt a prop del Manso Vilallonga, una de les masies reconvertides en casa senyorial més imponents del municipi,

allà on s'acaba el nucli urbà i comença el bosc. Envoltada de pins i d'alzines, està permanentment vigilada pel castell de Sant Miquel. Com no podia ser d'una altra manera, disposa d'un antic safareig malmès i tenyit de blau on es preparava el caldo bordalès per tractar la vinya. Alguns cirerers, ametllers i una perera proveïen de fruita el pagès i es compon de dues feixes separades per un camí asfaltat. La feixa "d'abaix" és prou plana, mentre que la que queda per sobre del camí fa pendent i té un lleuger aterrossament que facilita el treball amb els ceps. El sòl és de sauló amb bastanta concentració d'argila.

Ja fa quatre anys que Can Roda se n'ocupa. Durant molts anys, va ser Marcel·lí Blanchar qui va dur aquesta bonica vinya que el seu pare havia plantat l'any 1928. Després de la seva mort, els seus fills van provar d'ocupar-se'n

durant un temps i de fer-se el vi a casa, però finalment van donar-ne la gestió a Can Roda. Enric Gil, enòleg de la casa, explica: "Quan la vam agafar, els ceps gairebé ni es veien de com estava d'herbes. La vam desbrossar i vam començar-ne la recuperació. El primer any vam collir només 80 quilos de raïm." I afegeix: "Com que és vella i es troba en terreny argilós, està molt ben adaptada a la sequera i això la fa una bona productora de raïm. La pega és que, entre senglars i ocells, s'ho mengen gairebé tot. Aquest any n'hem collit 600 quilos, però n'hi havia molts més. Això ens ha dut a decidir que, a partir de l'any vinent, aquest raïm el farem servir per a l'escumós Gran Minguet. És un vi que requereix raïm de vinya vella i, com que per a escumós cal collir el raïm més verd, podrem collir-lo abans que se'l mengin les bèsties!"



1



2

Nom: EL DIDOT

Municipi: Montornès del Vallès

Superfície: 1,2 ha

Any de plantació: 1928

Nombre de ceps: 2000

Varietats: pansa blanca i algun cep solt de varietat negra (segurament, sumoll)

Viticultor: equip de Can Roda

Celler: Can Roda

Vi per al qual s'utilitza el raïm: A partir de 2023, Gran Minguet



3

1. Com la majoria de vinyes velles, al Didot hi trobem un antic safareig que testimonia, amb les seves parets tenyides de blau, com s'hi preparava el caldo bordelès per fer els tractaments als ceps.

2. La feixa més baixa és gairebé plana. El bosc envolta la vinya.

3. Unes aspes de ventilador que giren amb el vent i copegen una ampolla de plàstic són el curiós mètode per espantar els ocells que s'utilitza en aquesta i altres vinyes de la zona.

4. Detall d'un dels murs de la vinya.

5. Imatge de Google Maps del Didot.



5



4

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS



Salut i Felic 2024!

www.altaalella.wine

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

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

