

# Papers de vi

Núm. 87 · Primavera 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## Compartim àpat i conversa amb Carne Rusalleda al Cuina Sant Pau

Maridem els plats de Murilo Alves  
i Raül Balam amb els vins de la DO Alella

Analitzem l'evolució  
de la superfície de vinya  
al territori DO Alella

Som terra de dolços?  
Tastem tots els vins  
dolços d'Alella

Vilanova del Vallès aposta  
per recuperar el seu passat  
vinícola



# LA CUINA DEL PORT

CUINA CREATIVA DE MERCAT  
AMB DELICIOSOS PLATS  
DE MAR I MUNTANYA


PORT DE MATARÓ  
Vial de Ribera  
Passeig del Callao, S/N, local 11 12 13  
08302 Mataró

lacuinadelport.com  
Tel. 699 598 938  
@ lacuinadelport

Dinars  
De dimecres a diumenge  
De 13 a 16 h

Sopars  
De dimecres a dissabte  
De 20 a 23.30 h



FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS  
ALTA ALELLA  CELLER <sup>DE</sup><sub>LES</sub> AUS



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

Degustacions i maridatges • Experiències exclusives • Enoturisme personalitzat

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

+34 628 624 182 [visita@altaalella.wine](mailto:visita@altaalella.wine) @ f  @altaalella

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





Murilo Alves i Carme Rusalleda al davant d'un quadre del Cuina Sant Pau que representa el Maresme. Foto: Jordi Domingo

- 05 GLOPS
- 10 REPORTATGE. **L'esperit del Sant Pau: Carme Rusalleda**
- 20 ACTUALITAT. **294,6517 hectàrees. El territori de la DO Alella ha perdut superfície de vinya els darrers deu anys**
- 26 VINFOGRAFIA. **Mataró Ancestral 2022**
- 29 ACTUALITAT. **La Ruta del Vi de la DO Alella rep amb "orgull" els resultats de l'estudi d'enoturisme Wine Travel Observer**
- 31 EL TAST. **Tastem tots els vins dolços d'Alella per esvair dubtes: som terra de dolços?**
- 38 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Vilanova del Vallès, un municipi amb passat i futur vinícoles**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Marta Bericat, l'enòloga que posa ritme i acords als vins de Can Matons**
- 46 VINYES SINGULARS. **Les vinyes de Can Cristòfol**

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-47946-2009

**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, Jordi Clos, Sílvia Culell, Jordi Domingo, Dani Egea, Eva Godàs, David Jobé, Arnau Marco, Salvador Oliveras, Ramon Roset, Montse Velasco 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**

## El restaurant de Mas Salagros rep un Sol Repsol

La *Guia Repsol 2024* ha reconegut el restaurant gastronòmic 1497 de l'EcoResort de cinc estrelles Mas Salagros amb un Sol Repsol per la seva excel·lència gastronòmica. El mas de Vallromanés treballa amb productes frescos de productors locals i del seu hort i vinya propis. Destaca també pels seus menús degustació amb maridatges personalitzats de vins ecològics d'una carta amb més de dues-centes referències nacionals i internacionals. Gràcies a un acord amb Renfe per promoure el turisme sostenible, aquest oasi gastronòmic en plena natura i primer hotel amb el segell ecològic de l'estat oferirà paquets combinats de tren d'alta velocitat i hotel des de deu orígens de França i des de qualsevol lloc de la geografia espanyola.



CEDIDA

## El Generós Sec, millor vi fortificat de Catalunya, segons el Master of Wine Tim Atkin

Xavi Garcia, director tècnic del Celler Marfil, va recollir el 7 de febrer el premi a la Barcelona Wine Week (BWW). El periodista britànic i Master of Wine Tim Atkin, un dels principals prescriptors internacionals, i el seu col·laborador Fintan Kerr van fer lliurament del guardó que acredita el Marfil Generós Sec Solera del 1976 com a millor vi fortificat de Catalunya. Atkin i Kerr van presentar a la BWW el reportatge *Catalan Special Report* i van destacar la gran diversitat dels vins catalans i l'alta qualitat dels millors vins.

## Biblioteques amb DO

El març ha estat el mes de la Denominació d'Origen Alella al cicle Biblioteques amb DO 2024, amb activitats que vinculen el món del vi amb el del còmic i la literatura gràfica. Les biblioteques públiques van crear fa dotze anys aquesta iniciativa que proposa recórrer la diversitat de les facetes de la cultura del vi per subratllar l'arrelament de cada servei bibliotecari amb l'entorn.

## El Consorci de Turisme del Maresme crearà una marca gastronòmica el 2024

Sabors Maresme és la nova marca que el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme té previst presentar al final d'abril, per agrupar tots els productes gastronòmics de la comarca i vins de la DO Alella, a més dels establiments de restauració i productors de la zona. La marca turística inclourà una oferta de formacions, jornades gastronòmiques i sortides de coneixement del territori.

## Els cellers continuen creant oferta enoturística original

Els cellers ofereixen cada dia més (i més variades) experiències de turisme enològic que permeten conèixer el món del vi des de dins. Us en donem tres exemples. El celler Can Roda va acollir el 27 de gener un tast de quatre vins maridats amb xocolata. El centre d'enoturisme d'Alta Alella va inaugurar el 9 de febrer l'exposició *Brindem*, que es podrà visitar fins al 5 de maig, amb obres al voltant de la vinya i el vi. I el celler Bouquet d'Alella continua amb el seu cicle de tallers de cuina maridatge impartits per la xef Annette Shroeder.

## El llibre de la DO Alella ja es presenta

El 3 de febrer va tenir lloc la primera presentació del llibre *Denominació d'Origen Alella. La fortalesa d'una història vinícola de passat, present i futur*, coeditat pel Consell Regulador de la DO Alella, Vibop Edicions i *Papers de vi*. Va ser al Centre Cultural el Carme de Badalona amb la presència de Montse Serra, editora de Vibop; Òscar Pallarès, director de *Papers de vi*; Ramon Roset, director dels premis Vinari, i els viticultors Josep Coll, Anna Abellán i Ignasi Niubó. Al tast de vins badalonins posterior es van poder descobrir dos vins de vall de Betlem que es presentaven per primera vegada. El 21 de febrer, el llibre es va presentar a Argentona, el 16 de març a Barcelona, el 19 de març a Teià i el 27 de març a Cabrils. És previst que en els pròxims mesos continuï presentant-se en més municipis del territori DO.



RAMON RUIZ



O.P.

## Quim Batlle presenta el nou Foranell Escumós de Picapoll

La Sentiu, la finca tianenca on hi ha el celler de Quim Batlle, va acollir el 19 de febrer una presentació per a la premsa especialitzada de la darrera novetat de la DO Alella: el Foranell Escumós Picapoll. Es tracta d'un escumós brut nature de llarga criança de l'anyada 2019 elaborat amb la varietat picapoll que va fer les delícies dels assistents. A més, els convidats van poder gaudir d'una sorpresa inesperada: Batlle va recuperar un parell d'ampolles d'un altre escumós de picapoll que havia elaborat l'anyada 2008 i que encara conservava una frescor magnífica.

## Vallmora apareix a TV3 amb motiu de la presentació del setè volum del Sàpiens del vi

TV3 va emetre fa uns dies una notícia enregistrada al jaciment romà de Vallmora de la mà del reconegut sommelier Ferran Centelles amb motiu de la presentació del setè volum del Sàpiens del vi, la gran enciclopèdia del coneixement vinícola que edita el Bulli Foundation de la qual Centelles n'és el coordinador. Aquest volum parla de la història del vi i per això fa referència a diversos jaciments arqueològics vinícoles.



CEDIDA



**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

## Alta Alella i Can Roda, premiats als Barcelona Rosé

El 29 de febrer es van donar els premis del concurs que organitza des de fa quatre edicions el diari digital *Vadevi* i que valora els millors vins escumosos rosats del món. L'edició d'aquest any del Barcelona Rosé ha premiat dos vins elaborats al territori DO Alella. L'Alta Alella Laietà Rosé Gran Reserva 2019 (DO Cava) es va endur la medalla d'or en la categoria d'escumosos de mètode tradicional i una criança superior als trenta mesos. L'Elles (DO Alella), de Can Roda, va rebre la medalla de plata en la categoria de vins de mètode tradicional amb criança de fins a quinze mesos. El millor vi del certamen va ser el Duran Rosé Gran Reserva 2017 del celler Ramon Canals Canals (DO Cava).

## Premis per als caves d'Alta Alella

L'Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+ 2004 ja forma part de l'exclusiva llista de vins World's Best Sommeliers' Selection. El cava va ser seleccionat en un tast exclusiu en què van participar trenta dels sommeliers més reconeguts del món. També l'Alta Alella 10 de l'anyada 2012 ha estat reconegut amb el premi Magnífico al millor escumós a la *Guia Vivir el Vino 2024*.



## El cava Roura Brut s'endú una medalla de plata en un concurs de vins de Seül

La capital sud-coreana va celebrar al novembre el certamen internacional Viniasia Wine Awards, que premia un centenar de vins elaborats de tot el planeta. Un dels vins premiats va ser el Roura Brut 2021, que es va endur una medalla de plata que el va situar com un dels escumosos més ben valorats del concurs.



## Sis cellers del nostre territori a la Barcelona Wine Week 2024

Més de setanta denominacions d'origen i més de 850 cellers van participar en la Barcelona Wine Week. Sis cellers del territori van tenir representació a la prestigiosa fira. L'estand del Consell Regulador de la DO Alella va reunir els cellers Can Matons, Bouquet d'Alella, Can Roda i Quim Batlle; Alta Alella va ser a l'espai dedicat a la DO Cava, i el Celler Marfil, a la zona dels petits productors artesans.



## Tiana celebra la primera Trobada del Món Artesà de la Melmelada

El 16 de març, a la plaça de la Vila de Tiana, va tenir lloc la primera Trobada del Món Artesà de la Melmelada. Impulsada per l'obrador de melmelada artesana Melmelària i l'Ajuntament de Tiana per reivindicar el producte artesà, la mostra va reunir una vintena d'elaboradors de les Illes Balears, Andorra, Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona.

ò.p.



**VALLMORA**

CENTRE ENOTURÍSTIC  
I ARQUEOLÒGIC

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




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



VINE A DESCOBRRIR

# ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



 @cellercanroda

**A L E L L A**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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

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*



# Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona  
Tel. 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Alella  
Apartat de correus 451  
Tel. 93 540 31 48

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

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

# L'esperit del Sant Pau: Carme Ruscalleda

De São Paulo a Sant Pol i de la Ruscalleda al Ruscalleda. Raül Balam i el brasiler Murilo Alves són els nous responsables del Cuina Sant Pau, el que va ser el restaurant de Carme Ruscalleda i que ha tornat a obrir portes al seu estimat Sant Pol. La xef catalana més estrellada no hi és, però és impossible parlar-ne sense que el seu nom ressoni a tots els racons d'aquest emblemàtic local. En Raül no té relació amb el vi per motius que el nostre lector ja coneix. Ell no ens acompanyarà, però avui dinem i conversem amb la seva mare mentre gaudim dels plats del Murilo i els vins de la DO Alella.

SÍLVIA CULELL / FOTOS: JORDI DOMINGO



Carme Ruscalleda i l'equip de *Papers de vi* escolten amb atenció les explicacions de Murilo Alves sobre un dels plats servits a l'àpat.

**C**arme Ruscaldeda és ordre i puntualitat. A l'hora en punt es presenta àgil, vital i alegre a la cita. Entra per la porta de l'antic Sant Pau com segurament ho va fer durant els trenta anys que el va regentar. Als seus ulls es nota la feina ben feta, la feina dura i constant d'una dona que s'enorgulleix de la seva trajectòria i de cadascun dels passos que la van portar a aconseguir set estrelles i ser la dona cuinera catalana més coneguda internacionalment. Vitalitat, alegria i molt coneixement. El seu cap no para de treballar i de la seva boca només surten records, vivències i molta experiència i memòria gastronòmica. Una conversa que avui combinem amb la seva passió pel producte de proximitat i la voluntat de conservar el valor de la cuina.

**El vi, llums i ombres**

"A casa meva, el porró sempre era a taula, potser perquè era filla de pagès. Un dels millors berenars era el més ràpid de preparar: pa, sucre al damunt i ben regat amb el mateix porró." Perquè, tal com explica, el vi a la Mediterrània era considerat aliment. El que prenien a casa era de poca graduació, un vi novell venut a doll i de la temporada. "He vist penjar el ram i observar com la branca de pi s'anava fent seca. No deixava de ser un calendari, penjat a la finestra." En parla amb certa nostàlgia, però feliç i orgullosa de formar part d'una cultura de vi: "Jo n'he fet molts, de berenars així, però confesso que no n'he fet mai per als meus fills, segurament perquè el concepte social d'aquest berenar va anar canviant, semblava que fos acompanyar cap a l'alcoholisme..." Però té clar que no hi té res a veure. En parla de manera transparent, directa. "Fent referència a l'alcohol, el Raül ha explicat en un llibre que nosaltres, els seus pares, vam ser els primers camells que li vam oferir una copa. Sí, probablement. Però també m'ho van fer a mi i no em va passar res..." La Carme té clar que les addiccions i l'alcoholisme són "un problema mental que, si l'amagues o el desconeixes, et pot atrapar i destruir-te la vida". Ho explica tranquil·la, sabent que el Raül ho té controlat i convençuda també que "és verí i un plaer,

però la bona cuina quan troba el vi adequat puja un graó". Justament això és el que venim a comprovar...

**Per començar, sempre bombolles Roura Brut**

Anem per feina. Hem vingut a tastar Alella amb la Carme i veníem amb els deures fets. Sabem que li agrada el cava i per això comencem amb bombolles. "Per mi el cava és un vi de deshora. Què prendrem? Un cava. Trobo que s'hauria de convertir en una lluita, això de prendre cava: lliga amb tot, és versàtil i és per això que ha triomfat al Japó, lliga molt bé amb la seva manera de ser", explica la Carme, que durant tot el dinar anirà traient a pessics l'experiència i l'aprenentatge d'aquesta cultura que tant li agrada.

Aprofitem aquest prelude de bombolles de pansa blanca que no van acompanyades de plat per parlar de la influència de les altres cultures i, en concret, la japonesa a la cuina del Sant Pau, de la Carme i ara del relleu, del Raül i el Murilo.

"Quan hi vam anar no sospitàvem que de tornada ens n'emportaríem tant de coneixement, tants productes, tantes tècniques..." El que en un principi era un repte professional els va acabar donant també eines per cuinar i enllaçar les dues cultures. "Jo vinc del sector tocinaire i allà en vaig aprendre molt, sobretot en tema de menuts. Allà s'ho mengen tot, probablement per la cultura d'illa i l'enginy de no llençar res. Tot i que ja en sa-

**"A casa meva, el porró sempre era a taula, potser perquè era filla de pagès"**

biem, allà hem après que la higiene és la cosa més important: abans ja ho fèiem net, però ara ho fem impecable." Això, per no parlar de la manera de marinar els peixos, "que no té res a veure amb la nostra salaó", apunta la Carme, o del brou dashi, que ja forma part de la cuina dels Ruscaldeda des de fa anys.

I tornem al cava, el que tenim a la copa, el Roura brut, amb un 70% de pansa blanca que combina amb la chardonnay. "El cava ha crescut en



Ceviche de vieires, llet de tigre de mango i maracujà, anet. Tataki de tonyina amb quètxup de maduixa i sorbet de maduixa. Saltat de bolets silvestres amb ou, crema de castanya, botifarra negra i demi-glace de carn.

ò.p.



qualitat, abans eren tots molt agressius, ara són més delicats, més elegants”, afirma la Carme mentre gaudeix de la copa que té entre mans: “Davant una cuina evolucionada, no hem de tenir por de combinar-la amb els nostres escumosos.”

Mentre la Carme conversa, un discret però efectiu Murilo Alves va traient el cap, atent al moment de passar el protagonisme als plats, els seus plats. “No t’enfadis, Murilo, però menjaré poc, que ja he esmorzat molt bé avui. Et lleves i s’ha de posar benzina bona!”, li diu la Carme en un to dolç. El brasiler somriu i ens posa el primer dels plats a taula.

### **Fusió i evolució, dos conceptes clau del Cuina Sant Pau**

#### **Ceviche de vieires, llet de tigre de mango i maracujà, anet Supermarfil**

Murilo és la meitat del relleu del Sant Pau: tant ell com el Raül són “cries” d’aquest restaurant encarat al mar maresmenc. Com a relleu natural de la Carme, tots dos han viscut i treballat l’experiència japonesa. “Les cultures sempre sumen, hem d’anar pel món, com deia Miró, amb una corona d’ulls.” Una imatge que la cuinera no para de reivindicar: “El cuiner ha de portar sempre aquesta corona d’ulls, però també de nassos i de boques, deixar-te seduir, sense perdre la teva visió, la teva raó de ser.” I ho diu referint-se a l’evolució i la creativitat. Dos conceptes que considera bàsics, però portats amb mesura. Integrar, per ella, significa polir, evolucionar, sense que això signifiqui carregar-se una cultura. “Abans, les verdures es rebullien i ara hem vist que un vegetal no ha de perdre ni el verd ni la forma. N’aprenem, de les cuines asiàtiques: tallar més petit, estalviar temps de cocció, costos d’energia, un control més precís de la mossegada, una millor preservació del color...”

I la bona evolució ens porta a parlar del plat i del vi. El plat, tal com explica Murilo: “La idea d’un ceviche americà que no teníem al Brasil per tradició, però hi afegim la fruita de la passió i el mango que sí que formen part de la nostra cultura”, per maridar-lo en una altra evolució. La reedició d’un vi d’Alella dels anys 60, ara recuperat de manera més polida i adaptada

al consum del segle XXI. “Tinc la sensació que aquesta evolució en els vins ha fet que s’acostin més al client general. Ara els vins d’Alella són considerats vins frescos. És una postal que ens fa molt atractius al món gurmè”, diu convençuda la Carme: “La cuina i els vins han anat en paral·lel i ja no es poden entendre els uns sense els altres.”

### **El Maresme ‘en rosé’ al plat i a la copa**

#### **Tataki de tonyina amb quètxup de maduixa i sorbet de maduixa Can Roda escumós rosat Elles**

Quina harmonia de colors i quin goig a la vista! El cuiner Murilo continua fent de cambrer destre i ens serveix el plat següent. Un homenatge al Maresme i a un dels productes que més l’identifica: les maduixes. “N’he collit moltíssimes, de maduixes, i plorant! En diumenge, per poder anar a mercat a Barcelona el dilluns, que era molt bo. Preparava les cistelles amb falgueres, res de plàstic ni paper, encara ara les preparo així”, recorda la Carme. I de nou una doble fusió. L’experiència dels restaurants Sant Pau i Moments. La cuina maresmenca feta a la japonesa, un tataki de tonyina marinada

amb ponzu (soja, llima i gíngebre) amb quètxup i sorbet de maduixes naturals. L’acompanya un maridatge en color i amb bombolla. L’escumós rosat de Can Roda Elles. Un homenatge a les àvies de la família. Un manifest que fa reflexionar la Carme: “Vaig tenir la sort de poder anar a escola. Però a una nena,

### **“La cuina i els vins han anat en paral·lel i ja no es poden entendre els uns sense els altres”**

ningú no li preguntava què volia ser de gran. Les nenes, a casa o a treballar. Per sort això ha canviat i molt.” I, tot i ser autodidacta, Ruscalleda té clar que la formació ho és tot. Ho diu una persona que acaba de rebre un honoris causa a la Universitat de Barcelona, una cosa que l’ha feta immensament feliç. “Sense formació i sent autodidacta, sempre m’he sentit a la corda fluixa... Per això m’he fet un tip de formar-me, de ser perseverant i constant, no he parat ni paro.”

I tornem al vi i al plat: “Els rosats estan agafant molta volada i han conquerit aquest espai fent-ho molt bé, s’ho mereixen”, reconeix la Carme. I de la formació i la necessitat d’introduir a les escoles una assignatura que es digui cuina i nutrició, parlem de la cuina de casa: “No podem perdre el cuinar perquè perdrem qualitat de vida. Habitent en un dels països amb més longevitat gràcies al menjar. Hem de descobrir el valor que té i posar-ho a la llista de les coses importants. Hi ha famílies que no compren mai fresc i això és perillós.” La Carme no para de fer pedagogia, de fet, és aquest un dels motius que la va empènyer a escriure llibres. Una altra cuina de producció, la d’escriure, que no para. Explica que tot va sorgir d’uns berenars culturals que organitzava al Sant Pau, on convidaven productors, forners, pagesos, pescadors, corresponsals de guerra... La Carme agafava notes que editava, imprimia i repartia entre el personal. Aquest va ser l’embrió de *Cuinar per ser feliç*, el primer llibre publicat l’any 2000. Des de llavors n’ha fet a desenes, l’últim titulat *La paella pel mànec: consells i receptes per*



**Murilo Alves, entre cassoles, a la cuina del restaurant.**

*cuinar bé i viure millor.* I, parlant de llibres, parlem també de col·laboracions: “No podem de fer receptes noves amb el producte de sempre. Emparellant-ho amb les cultures, com aquí, que ho fem també amb la brasilera.” Les col·laboracions i les parelles interculturals ajuden a fer la cuina divertida, explica: “Amb la gastronomia ens passa que ens agrada molt comentar, consumir, cada vegada és més present a xarxes i al món audiovisual, però no cuinem.” I, tot i ser conscient de les noves eines i també de la situació social i cultural, insisteix a fomentar la cultura del cuinar: “Quan es forma una família, dins la llista de coses a fer i obligacions, hi ha d’haver la de la nutrició i la cuina. A les cuines de les nostres cases han de desfil·lar els grans èxits de la cuina catalana. També hem de saber fer un fricandó i els nostres fills han de poder tastar-lo. Així de grans sabran triar i tindran a la memòria els sabors purs.”

**Compromís i respecte, les constants familiars**

**Saltat de bolets silvestres amb ou, crema de castanya, botifarra negra i demi-glace de carn**  
**Vallalta Vinícola Guillem**

Alella és variada en estils i ara toca un negre. De fet, una de les últimes incorporacions al territori DO, un vi natural d’una producció limitada de 400 ampelles. Es diu Guillem (el vi) i és de l’alt Maresme. “De moment hem tastat molts bons vins –ens informa la Carme– i, tot i que

**“Quan vam decidir plegar, vam dir al Raül que ho continués, però va decidir que no. És el vostre camí i jo tinc el meu, ens va dir”**

encara patim de *riojitis*, que és a tot arreu, insisteixo que hem d’estimar i cuidar el producte que tenim, el nostre.” La Rioja i França, explica la Carme, tenen orgull de producte i acompanyen l’elaborador: “Aquí, els petits productors es veuen collats per les exigències administratives, no m’estranya que

es manifestin.” Li expliquem que el projecte de Sant Cebrià de Vallalta neix de la passió d’un professor de música, el Bernat: “Això és futur, se’ls ha de poder acompanyar. Es van plantant noves vinyes en llocs on ja n’hi havia. Jo he posat ceps de moscatell a casa per recordar la meva infantesa. El meu avi tenia un moscatell de gra petit i de color or que era tan bo de menjar amb pa amb tomàquet i seitons...”, la Carme es deleix i ens deleix.

I aquesta nostàlgia amb aroma de moscatell, la fa tornar a casa, al Sant Pau. “Quan vam decidir plegar, vam dir al Raül que ho continués, però va decidir que no. És el vostre camí i jo tinc el meu, ens va dir, just el que jo hauria respost al meu pare. Ho vaig entendre.” Però l’espai del Sant Pau continuava funcionant a porta tancada: “Hi venien escoles, hi fèiem presentacions de productes, receptes per a altres... i un dia que havíem de treballar per a uns americans, el Raül i el Murilo ens van venir a ajudar i es van engrescar veient que tot seguia igual.” I per això es diu Cuina Sant Pau: “Perquè l’única cosa que no han tocat, que segueix igual, és la cuina.”

La Carme confessa que mai ha empès els fills a seguir la restauració. De fet, li hauria agradat que estudiessin. Però el que volia era que fessin una cosa que els agradés, que els fes feliços. “Però la cultura del treball, o millor dit de l’esforç, si que els la vaig fer practicar.” Ambició per fer les coses ben fetes, compromís i respecte han estat màximes presents a la família Ruscalleda. “Respecte és una de les paraules que té més valor, per la gent que et porta el producte, a l’hora de servir bé el vi, per la gent que el paga...” I ho va fer tan malament que tots dos es dediquen a la restauració, i de costat! Mentre que el Raül és la mitja taronja de Murilo al Cuina Sant Pau, la seva filla, la Mercè, va obrir just a tocar, aprofitant el meravellós pati del Sant Pau, el Jardí del Sant Pau.

I la pregunta per a la Carme, pensant en el Murilo i el Raül, és: “Et demanen consell?” “Sí, estic a la seva disposició. Visc al davant... El Sant Pau forma part de la meua vida”, ens respon orgullosa.



Taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima. Bao de costelles de porc durroc, salsa hoidi, menta i cogombre adobat. Quindim. ò.p.



La dolçor moderada del Quindim, la versió que ha creat en Murilo de les postres brasileres que prepara la seva mare, va maridar a la perfecció amb el Dolç de neu d’Alta Alella.

## Recordar els inicis per evolucionar

**Taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima**

**Titiana de Can Matons Vi de Guarda**

La Carme relaciona i reacciona mentalment de pressa, molt de pressa. "Titiana... Parxet! Ens van acompanyar molt, a nosaltres." Això la fa tirar enrere, fins al començament del Sant Pau, i recordar que no tot va ser fàcil. "Hi ha una estadística que diu que si un negoci arriba a deu anys ja veus si té o no té futur." El pacte familiar va ser esperar aquests deu anys i decidir que

**"L'evolució és necessària en tots els àmbits, i els restaurants s'han de reinventar"**

si el negoci no rutllava farien un pas enrere i tornarien a obrir una botiga, però no cal dir que va rutllar. Durant aquesta primera dècada van convidar diferents personatges per parlar de la cuina pobra, però plena d'enginy, i deixar-la plasmada en un llibre. Van demanar ajuda al Consell Comarcal del moment, però no en van obtenir resposta: "Finalment, el vam poder fer gràcies a la col·laboració de Parxet, que juntament amb nosaltres i l'ajuntament van fer possible el llibre."

I davant nostre ja tenim el plat següent, resultat de l'anomenada cuina de fusió, ens diu el Murilo: un taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima. Un mos i ja ens adonem del toc àcid



Ruscalleda posa somrient al costat del seu capgròs que presideix el menjador del Cuina Sant Pau.



Allium  
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



i cítric que ens comentava també el xef que hi trobaríem. Per això el Titiana de Can Matons, amb les seves bombolles i els records de pastisseria, acompanya a la perfecció el plat i compensa aquesta acidesa.

Però parlàvem d'inicis i no podem deixar de demanar a la Carme com veu el món de la restauració i com han canviat les coses en aquestes més de tres dècades des que va obrir el Sant Pau. "L'evolució és necessària en tots els àmbits, i els restaurants s'han de reinventar. De fet, totes les empreses s'han de repensar, els horaris s'han de complir, però la gent busca més qualitat de vida." I l'equació per ella és

## La nova idea del Cuina Sant Pau és recordar el passat, però fer una cuina desenfadada, fresca, accessible

senzilla: desapareixeran molts negocis familiars, de menú diari, "la professionalització deixarà gent pel camí" i els que vulguin ser líders continuaran treballant setze hores el dia i la resta s'hi haurà d'adaptar, així de fàcil, tot i que "també voldrà dir una pujada en els preus que paga el consumidor". I aquí hi ha responsabilitats per a tots: "Si volem conservar alguns restaurants emblemàtics i tradicionals, se n'hauran de fer ressò els mitjans, està bé parlar de modernitat, d'evolució, però hi ha d'haver lloc tant per als usuaris a baixa temperatura com per al fricandó, som hereus d'un patrimoni boníssim que ens dona caràcter i singularitat."

## RECEPTA La picada de pescador

Entre els molts regals que ens ha fet aquest reportatge hi ha una recepta ancestral, de mar, de paisatge maresmenc: la picada de pescador.

Hi ha taques de vi maresmenc. Hi ha una fórmula dels pescadors, de quan feien menjar a bord. Sortien de la platja barques d'arrossegament, no podien sortir sempre. Els hereus d'aquells pescadors continuen tenint barques a Arenys. Feien el dinar a bord. D'aquells menjars hi ha una cosa interessantíssima que van batejar com la *picada de pescador*, que és un totterreny i el vi hi té molt a veure. I aquesta picada serveix per a tot: per a la sardina, la llagosta, els calamars, la sípia... Cal triturar quatre tomàquets, un ramet de julivert, quatre grans d'all i una copa de vi d'Allella. Aleshores marques el peix perquè perfumi el vi, hi tires el triturat, esperes un parell de minuts que cogui i ho acabes amb fideus, patates o arròs i hi afegeixes el peix. I ja ho tens. Ells sempre menjaven el producte de menys valor comercial.

**Bao de costelles de porc duroc. Salsa hoidi. Menta. Cogombre adobat**

**Quim Batlle Foranell Escumós Picapoll**

La Carme ja fa estona que mira el rellotge i el Toni, el seu company de vida, també està dependent de la Carme. Han d'anar a TV3 i la puntualitat, ja ho hem



comprovat, és una condició dels Rusalleda. El nostre xef atent, el Murilo, ja està a punt amb l'últim plat salat, un bao de costelles de porc Duroc, amb salsa hoidi, menta i cogombre adobat que s'ha emparellat amb un escumós que és novetat a la DO. El picapoll amb bombolles del celler Quim Batlle. "Aquest plat mostra molt el que volem ser i el que ens agradaria que vingués a fer la gent a casa, compartir", explica Murilo. Perquè la nova idea del Cuina Sant Pau és recordar el passat, però fer una cuina desenfadada, fresca, accessible. I, és veritat, el plat ho exemplifica plenament, també els dits dels comensals que ens acompanyen a taula: tot i haver pessigat el bao amb les mans, les tenen ben netes.

**Quindim Alta Allella Dolç de neu**

La Carme no farà postres amb nosaltres, van amb el temps just i una agenda que, tot i la retirada dels fogons, continua traient fum. El que sí que fa és tastar

l'Alta Allella Dolç de Neu i explicar-nos que entre les coses que fa després de deixar els fogons hi ha una col·laboració que li fa especial il·lusió pel que significa. Una empresa "de casa, Cuick, que fa quarta gamma però amb un respecte màxim pel producte i les coccions", la Carme els ajuda en l'elaboració de sofregits i picades: "Són molt purs, no porten ni sal ni pebre ni conservants. El camí que considero que ha d'emprendre la indústria per ajudar el consumidor de manera honesta i sana."

I acabem, com sempre, d'una manera dolça. Amb les postres de la mare del Murilo, un quindim, unes postres originalment portugueses, molt tradicionals ara al Brasil, fetes amb coco. Una versió menys dolça del normal i similar al nostre flamet de cel. Acabem de manera dolça i també amb la sensació que la conversa l'hem feta amb una mare, la del Sant Pau, la del Raül, però també de la gastronomia catalana amb totes les lletres. ●



## 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

**40**  
ANYS **OVW**

**Fem vila, fem Vilanova**

**Vilanova fa 40 anys i es proposa  
recuperar la memòria històrica**



Ajuntament  
Vilanova del Vallès

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](http://maspadellas.com)



# FEMINISTA TU!



La **Diputació de Barcelona** i els ajuntaments treballem per una igualtat real: igualtat de tracte, mateixos drets i mateixes oportunitats. Som moltes, diverses i **totes** feministes.

[diba.cat/diadones](http://diba.cat/diadones)



**Diputació  
Barcelona**

# 294,6517 hectàrees

El territori de la DO Alella ha perdut superfície de vinya els darrers deu anys, malgrat l'esforç de la DO i dels viticultors independents

DAVID JOBÉ / ÒSCAR PALLARÈS



ÒSCAR PALLARÈS

Vinya vella de pansa blanca a Santa Maria de Martorelles.

**E**scriure 300 hectàrees seria dir-ne massa. El territori de la DO Alella és formada exactament per 294 hectàrees i 6.517 metres quadrats de vinya. Ni un metre quadrat més ni menys. Aquest és el pa que s'hi dona, a la zona vitivinícola més menuda de Catalunya, la més pròxima a Barcelona (i al Mediterrani) i la que aguanta més pressió urbanística.

Amb tot, és com si a cada bugada es perdés un llençol. Durant molts anys es recorria a una xifra quan es preguntava per la superfície de la DO Alella: 314 hectàrees. I aquesta xifra servia per definir molt més que un territori, que un llegat mil·lenari o que una actualització del cens de les vinyes conreades a la terra de la pansa blanca. A 2024, la superfície s'ha reduït a menys de 300 hectàrees. Per què?

Segons dades del Registre Vitivinícola de Catalunya enviaades a *Papers de vi*, els trenta-un municipis de la DO Alella tenen prop de 295 hectàrees de vinyes donades d'alta, al principi del 2024. D'aquestes, un 63% estan donades d'alta a la DO Alella. Això són al vol-

**En pocs anys, el nombre d'hectàrees de vinya censades pel Consell Regulador s'ha reduït substancialment**

tant de 187 hectàrees. Comptat i debatut, els darrers deu anys el Consell Regulador de la DO Alella ha passat de tenir una superfície de 314 hectàrees donades d'alta a 187. És a dir, que

ha deixat de denominar prop d'un 40% de vinyes.

Aquestes vinyes s'han perdut? No. Tot i que és ben difícil tenir registres exactes de la DO Alella, perquè es van perdre fa alguns anys per culpa d'una avaria informàtica, sí que es pot saber exactament què se n'ha fet, avui, de cada parcel·la de vinya, fins i tot de la que no està donada d'alta a cap DO. Al territori de la DO Alella, prop d'un 25% de les vinyes no estan donades d'alta a cap DO. Són 72 hectàrees i 8.577 metres quadrats de ceps.

**Tres denominacions d'origen**

Una vinya del territori d'Alella pot estar emparada per tres denominacions d'origen: la DO Alella, la DO Catalunya i la DO Cava. Tot i que les fronteres de cadascuna varien una mica, aquestes xifres s'han tret exclusivament dels trenta-un

municipis admesos a dia d'avui pel Consell Regulador de la DO Alella. Quantes hectàrees de vinya plantada al territori DO Alella estan donades d'alta a les altres denominacions?

La resposta no és fàcil perquè una mateixa finca pot estar donada d'altra a tres denominacions diferents. Però això no fa pas que es puguin multiplicar per tres els ceps, oi? Sí que sabem quina superfície està donada d'alta exclusivament a la DO Alella, a la DO Catalunya o a la DO Cava. O quina superfície és compartida. És a dir, que el raïm pot anar a parar a més d'una denominació, però no se sabrà fins que s'embotelli aquest vi. Els cellers elaboren el vi i escriuen a les tines o a les botes "Apte DO Alella".

Per què la DO Alella ha passat de denominar 314 hectàrees abans del 2014 a 187 el 2024? "Les hectàrees es van

perdent, una a una. Abans un pagès les treballava i feia quatre calerons plantant-hi també una mica d'horta, però ara els fills ja no volen seguir. Tampoc ho volen cedir. Miren a un altre costat”, assegura el president de la DO Alella, Quim Batlle. La secretària de la DO, Anna Pujol, fa números: “El 2019 hi havia 219 hectàrees, el 2021 hi ha haver una davallada i entre el 2022 i el 2023 tornen a augmentar. Però hi va haver més hectàrees de baixa que d'alta. No hem contrarestat les baixes i per primera vegada hem caigut de les 200 hectàrees.”

El Consell Regulador s'ho mira amb preocupació i amb esperança. Segons el seu parer, hi ha uns quants factors que han contribuït a la minva de la superfície declarada a la DO Alella. El més important és el relleu generacional. Els viticultors més vells s'han mort i els hereus demanen lloguers o preus de venda de les vinyes molt alts perquè els viticultors les continuïn treballant. Especialment després de la caiguda de la producció dels darrers anys, marcats el 2020 per la plaga de mildiu causada per les pluges d'estiu i el 2022 per la sequera inclement.

“A Tiana hi ha un noi que té 1,5 hectàrees de vinya. Sabeu quant en demanava fa alguns dies? 300.000 euros! És totalment inviable. Si això no ho pot vendre per construir ho abandonarà”, s'exclama el president de la DO Alella. Són preus impossibles per a vinyes que tenen una producció limitada, que difícilment serà rendible sense el cost del lloguer. El vicepresident de la DO, Quim Colomer, també es lamenta: “Hi ha propietaris que ens de-

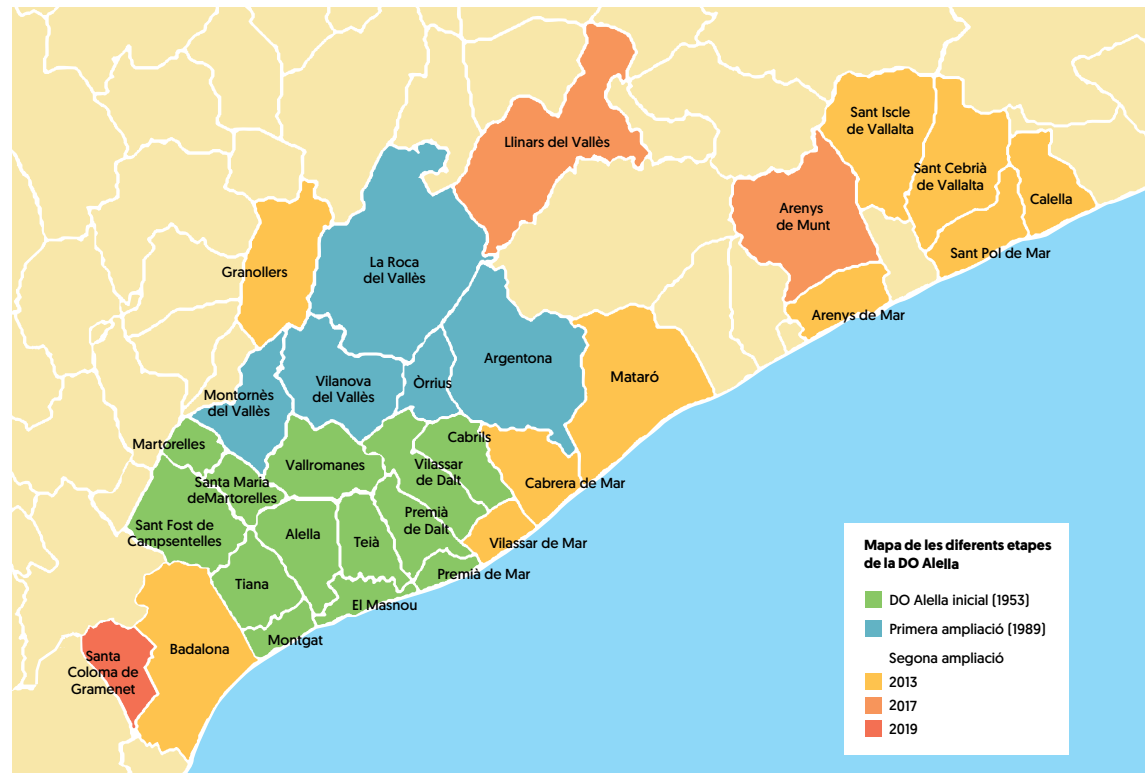
#### Hectàrees exclusives:

DO Alella	57,5484
DO Catalunya	27,0973
DO Cava	5,2481
Sense DO	72,8577

#### Hectàrees compartides:

DO Alella + DO Catalunya + DO Cava	67,1971
DO Alella + DO Catalunya	60,6803
DO Catalunya + DO Cava	2,7421
DO Alella + DO Cava	1,3709

hectàrea. Però si treballar-la, en hores i material, ja costa prop de 10.000 euros, si a sobre has de pagar un lloguer!” L'única manera de duplicar els ingressos d'una vinya seria elaborant vins. Però això ja són figures d'un altre paner. Si un pagès ho té complicat per obtenir raïm i vendre'l a un celler, quants diners necessitaria invertir per fer un celler? I per donar-se d'alta a una DO?



manen fer un contracte per llogar-nos la vinya. Un contracte de què? Del lloguer dels ceps? I com es quantifica? El cep té un valor, però no és sentimental, sinó productiu. Com es calcula el valor productiu d'un cep?”

Tot i que és difícil fer números i que cada vinya és absolutament diferent, des de la

DO ens ajuden a fer un càlcul aproximat de les despeses d'una hectàrea de vinya. “En el millor dels casos, d'una hectàrea en podràs treure màxim 8.000 quilos. Això és en el millor dels casos”, recalca Quim Batlle. “A un euro el kilo, cosa que seria molt difícil, en podries guanyar 8.000 per

Joan Munich, del celler Talcomraja d'Arenys de Munt, no és dins de cap denominació d'origen. D'entrada, perquè quan va començar el seu projecte de recuperar la vinya a Arenys, aquest municipi no podia formar part de la DO, i això ja el va anar distanciant. Quan amb el pas dels anys sí



**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





Anna Pujol i Quim Batlle, secretària i president de la DO Alella.

OSCAR PALLARÉS



Quim Colomer, vicepresident del Consell Regulador.

OSCAR PALLARÉS

que hauria pogut donar d'alta les vinyes, ja era massa tard per a ell. "He notat que no era el meu lloc. Em sento millor al marge, anant per lliure. Per una altra banda, com menys burocràcia, com menys quotes hagi de pagar, com menys papers... millor. Ser en una DO ara mateix no m'atrau."

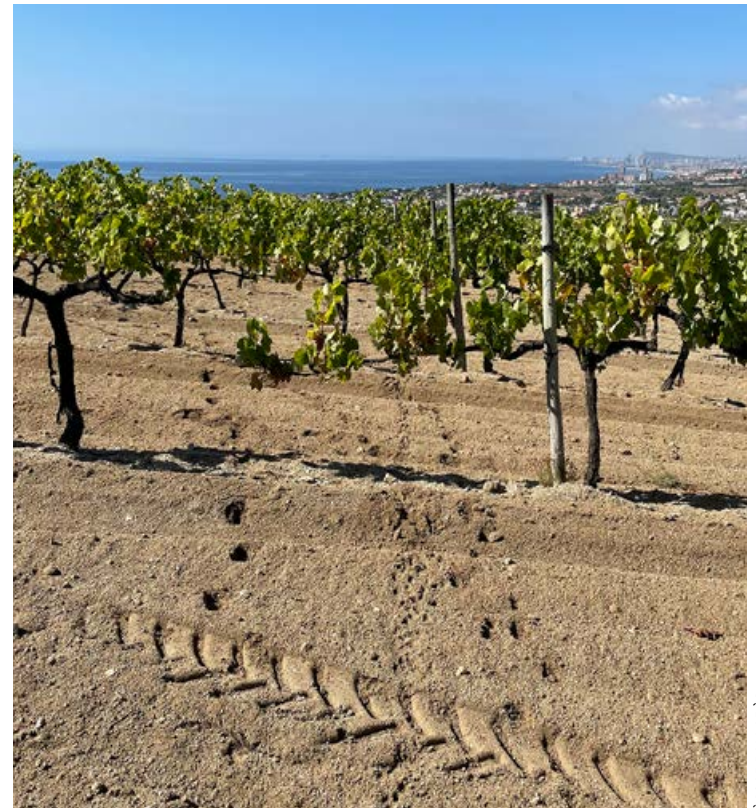
Hi ha més casos. Bernat Lleixà, de Vallalta Vinícola, té totes les vinyes donades d'alta a la DO Alella, però no els vins. "Ho faig des del convenciment que la DO ha de ser el pal de paller, que ajudi la continuïtat de la vinya al territori, el garant de la cultura del vi de cada zona, més enllà dels interessos dels cellers que representi." El motiu pel qual els seus vins no tenen l'etiqueta de la DO Alella és perquè implica "un esforç econòmic molt alt, tenint en compte que el nostre volum encara és molt petit, i que no ens permet repartir els costos amb les ampolles que produïm".

**Senglars i cabirols**

Amb tot, des de dins de la DO i des de fora, s'identifiquen uns altres problemes que poden

**Relleu generacional, costos i animals salvatges resulten una amenaça**

posar en perill la supervivència de la pagesia o de la superfície conreada a la DO Alella. A banda el relleu generacional i els costos econòmics de formar part d'una DO, hi ha més factors. Un dels més greus és l'impacte dels animals salvatges a les vinyes. Ho saben molt bé els pagesos del territori d'Alella, una zona on el creixement urbanístic sobtat ha obligat a redoblar la protecció dels parcs naturals i ha contribuït a embossar les espècies salvatges a les zones naturals. És en



Petjades de senglar sobre el sauló, a una vinya de la vall de Rials (Alella).

OSCAR PALLARÉS

**GARDEN ARENAS**  
Plantes · Floristeria · Decoració

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**





OSCAR PALLARÉS

**Bernat Lleixà, propietari de Vallalta Vinícola.**

aquests espais on hi ha vinyes. El vicepresident de la DO Alella, Quim Colomer, ho exemplifica: “Si les vinyes no estan tancades, no hi podem collir res. Les treballem, les podem i les cuidem, però quan arriba el moment de la collita els animals salvatges se la mengen. Hi ha llocs on, a més, no permeten fer batudes de caça perquè les vinyes són molt a prop dels nuclis urbans.” En articles recents de la revista *Papers de vi* s’ha parlat àmpliament dels efectes dels senglars, dels cabirols i fins i tot dels conills, que han devorat vinyes senceres.

Aquest problema és compartit dins i fora de la DO. Joan Munich, del celler Talcomraja, explica: “El 2022 el senglar s’ho va menjar tot i vaig haver d’anar a veremar fora.” Això li va permetre conèixer varietats i llocs diferents dels que estava acostumat, a més de continuar elaborant vins, cosa que potser no hauria pogut fer estant

dins una DO. A Quim Colomer li va passar el mateix: “Uns senglars es van menjar tot el syrah. Els propietaris em deien

### La sequera que vivim s’ha afegit a la llista de dificultats que han d’afrontar els viticultors

que els feia pena tota la feina que ens havia donat pel poc que collíem. Sabeu quant costava posar tanques a la vinya? 9.000 euros, sense mà d’obra.”

Colomer demana més flexibilitat de les administracions que gestionen els parcs naturals. “La Diputació de Barcelona gestiona les vinyes del Parc de la Serralada de Marina. El darrer any no ens van deixar anar a podar-les. Ara tenim el seu vistiplau de paraula, però fa falta que es desencalli.” A



OSCAR PALLARÉS

**Joan Munich, responsable del celler Talcomraja.**

Alella, la DO més xica, pica, camacurta i ballarica, plou sobre mullat. Relleu generacional, hereus que volen llogar les vinyes i animals salvatges que es cruspeixen el raïm, especialment amb la sequera extrema, que els obliga a hidratar-se com poden.

#### Quin és el futur del territori?

“El futur, no el sé”, reconeix el president de la DO, Quim Batlle. “No volem ser negatius. Quina és l’edat de la gent que porta les vinyes? Fa uns quants anys eren els joves, però ara cada vegada ho són menys i no hi ha gent que segueixi. No hi ha relleu. És una pena.” El vicepresident admet que han donat veus al departament d’Acció Climàtica i l’INCAVI perquè els ajudin a buscar solucions. “Tot té un límit. No podem continuar treballant en aquestes condicions.”

Els problemes són els mateixos dins i fora de la DO. Ber-

nat Lleixà, de Vallalta Vinícola, demana que els consells reguladors donin suport als elaboradors amb menys volum i que adaptin les tarifes de denominar els seus vins depenent del volum, perquè pugui ser més difícil que un vi d’Alella acabi fora de DO per diners.

La secretària de la DO Alella, Anna Pujol, considera que la supervivència implica necessàriament un augment del preu mitjà de les ampolles de vi. “Hem de fer vins exclusius. Vins únics. No podem anar a copiar res de ningú.” Quim Colomer creu que un dels llocs on hi ha marge per explicar la singularitat de la DO Alella són els restaurants: “El consumidor de la restauració ho ha d’entendre. Alella té una qualitat que no té ningú. Que ens busquin pels preus exclusius.” Hi ha marge per intentar-ho? Exactament, 294 hectàrees i 6.517 metres quadrats. Ni més ni menys. ●

  
**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





# 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

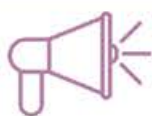


Sortides per  
descobrir altres  
territoris

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

#rutavidoalella

#terrapansablanca



Enoturisme  
DO Alella



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen

# Mataró Ancestral 2022

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color gerd. Net i brillant. Carbònic de bombolla petita amb bona formació de corona. Net i brillant.

### NAS

Aromes de fruites vermelles del bosc, maduixetes i grossella, amb alguna nota floral i record de llevats.

### BOCA

Entrada directa amb un carbònic efímer i juganer que xiuxiueja en l'aterratge a la llengua. Bona acidesa que hi atorga frescor i l'acompanya en un pas de boca marcat per les aromes afruitades, ara més madures que en nas, notes de llevats i un final de boca subtilment amargós.

PVP  
**13,50 €**

## ELABORACIÓ

Agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 15 quilos. Al celler es refrigeren els raïms, es desrapen i es fa un maceració de deu hores. Després es fa el trafegament del most i un desfangament estàtic i es deixa que comenci la fermentació de manera espontània amb llevats autòctons en dipòsits d'acer inoxidable. Arribat a la densitat desitjada, s'embotella perquè acabi la fermentació dins l'ampolla i generi carbònic. Mínim de cinc mesos de cria amb lies. Degollament manual per treure'n sediments.



## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2022

**Varietats:** 100% mataró

**Grau alcohòlic:** 11% vol

**Ampolles elaborades:** 2.800 ampolles

**Sense DO**

<p><i>Can Balcells</i> RESTAURANT</p> <p><b>19 ABRIL - MÚSICA EN DIRECTE 19H</b></p> <p>Menú migdia 22,90€ De dilluns a divendres, festius no inclosos</p>	
<p>☎ 604.809.921    ✉ 937.379.787    🌐 recepcion@canreyalella.com</p>	<p>📍 C/ Charles Rivet, 6-8, 08328, Alella, Spain</p>

## Bouquet d'Alella

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



Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella, i Sergi Fernández, director i sommelier de la Cuina del Port

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### La Cuina del Port

Passeig del Callao, s/n Locals 11-13 · Port de Mataró · 08302 Mataró - 699 59 89 38 - lacuinadelport.com



Situat al bell mig del Port de Mataró, el restaurant La Cuina del Port és un establiment confortable, de disseny modern i acurat, on es pot gaudir d'una cuina de mercat de tradició catalana basada en el producte fresc de temporada.

## MÉS VINS ROSATS ELABORATS AMB EL MÈTODE ANCESTRAL EN TERRITORI ALELLA



**Aus Rosé Pét-Nat**  
Celler de les Aus  
Sense DO  
100% mataró  
PVP: 12,99 €



**Flor de Coralí**  
Vallalta Vinícola  
Sense DO  
65% syrah, 35% merlot  
PVP: 10,40 €



**Mayla**  
Celler Marfil  
Sense DO  
100% garnatxa negra  
PVP: 11,13 €

## Arròs de calamars, botifarra i costelles confitades de Cal Tomàs

Les característiques físiques i organolèptiques de l'Ancestral Mataró demanaven un plat amb un perfil gustatiu intens i els arrossos de La Cuina del Port, precisament, es caracteritzen per la intensitat gustativa del fumet. Atès que l'Ancestral Mataró és un escumós rosat, un arròs de mar i muntanya era una tria guanyadora. I així va ser. L'arròs de calamars, botifarra i costelles confitades va resultar un festival de sabors i textures. Amb l'arròs al punt exacte de cocció, la intensitat del fumet i l'excel·lent combinació dels ingredients, el calamar, la botifarra i les costelles, l'Ancestral Mataró s'hi va relacionar amb solvència, netejant i refrescant la boca amb el carbònic i aportant-hi unes notes afruitades que van arrodonir les sensacions deixades per l'arròs i els seus ingredients.



**VALLALTA**  
VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya de l'Alt Maresme

Vins artesanals, sostenibles i procedents d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat  
@vallalta\_vinicola

Localitza els restaurants  
que tens més a prop...



Del 15 de març a l'1 de maig de 2024



Edita:



Col·labora:



[f](#) [X](#) [@](#) #tempsdepesols  
@costabcnmaresme / @mengemmaresme

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

# La Ruta del Vi de la DO Alella rep amb "orgull" els resultats de l'estudi d'enoturisme Wine Travel Observer

Una vintena de membres de la Ruta del Vi assisteixen a la presentació de l'informe elaborat per l'Escola d'Enoturisme de Catalunya

REDACCIÓ

**E**ls cellers del territori de la DO Alella estrenaran nova temporada d'enoturisme amb bona nota. Les conclusions de Wine Travel Observer (WTO), l'estudi de l'oferta d'enoturisme a Catalunya encarregat per l'Escola d'Enoturisme, situa els cellers d'Alella com els que tenen el preu mitjà de visita bàsica més elevat de Catalunya. De mitjana, l'experiència més econòmica dels cellers d'Alella costa 26 €, mentre que la de Catalunya se situa a la meitat: 13,50 €. Els cellers estudiats combinen una oferta d'enoturisme amb tast de vins de la varietat pansa blanca, acompanyament gastronòmic de proximitat i activitats a peu de vinya.

Per Rebeca Ruiz, membre de la Ruta del Vi de la DO Alella, s'ha arribat fins aquí "professionalitzant moltíssim l'enoturisme, apostant per recursos humans i econòmics i donant experiències úniques, que atreguin un tipus d'enoturista a la zona": "Quan dones aquest plus, això també val uns diners." Els cellers assistents a la presentació de WTO es van mostrar d'acord. Ruiz avala les conclusions i reconeix: "L'estudi ha aconseguit plasmar molt bé la sensació que teníem nosaltres al territori. La veritat és que quan t'ho diuen des de fora t'infles. Et dona molt d'orgull."

WTO ha analitzat 918 iniciatives vitivinícoles, que elaboren vins a Catalunya. D'aquestes, 451 (49%) són visitables. En el cas d'Alella se n'han identificat 22 als trenta-un municipis de la

DO Alella, 13 dels quals són visitables (59%) i 7 –entre cellers i elaboradors– formen part de la Ruta del Vi de la DO Alella.

## Tots els cellers visitables

A diferència d'estudis anteriors, WTO compta les dades de tots els cellers visitables, no només els que formen part de les Rutes del Vi, que són un 57% a Catalunya. L'informe classifica els cellers visitables entre llocs per fer experiències (69%) i cellers que només diuen que són visitables (31%) sense donar detalls del preu de la visita, el dia i l'hora que s'ofereix, la durada, què s'hi tastarà o què inclou. Un dels reptes que ha detectat l'estudi és que cal millorar com es comuniquen les experiències online per facilitar les reserves. Només un 25% de contractació es pot fer via web i en alguns casos no queda prou clara encara la política de cancel·lació.

**"L'estudi va néixer de la necessitat de quantificar l'oferta per saber les possibles necessitats formatives del sector"**

Amb tot, els cellers d'Alella són uns dels que ofereixen experiències més completes. Un 68% d'activitats d'Alella s'acompanyen d'aliments, sumant les que inclouen un àpat (38%) i les que inclouen maridatge (30%). Una de les tendències que el territori de la pansa blanca recull



David Jobé va ser l'encarregat de presentar l'estudi.

molt bé és l'enogastronomia, que va a l'alça. A més, un 12% de les experiències tenen com a protagonista la vinya. Un 8% són activitats familiars. Un 8% també tenen com a protagonista la cultura, la història o el patrimoni. Un 4% tenen a veure amb l'esport, l'aventura o el benestar personal. Per la Ruta del Vi de la DO Alella, "el vi sol, com a concepte o com a producte pot ser complicat": "Al final, has d'anar de la bracet amb la gastronomia. És una manera de completar l'experiència i fer que sigui 360", assegura Rebeca Ruiz.

L'estudi va néixer de la necessitat de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya de quantificar l'oferta per saber les possibles necessitats formatives del sector. WTO ha comptat amb una subvenció del programa Projectat del Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya. L'estudi conclou que un 80% de cellers tindran necessitats formatives, especialment per continuar formant els professi-

onals. La Ruta del Vi de la DO Alella considera: "Ens queixem que ens costa molt trobar gent per treballar al territori, però, és clar, és que som molt exigents a l'hora de contractar. Sense oblidar que la gent ha de treballar caps de setmana i festius. Tothom no està preparat per fer això. O no vol fer això."

Per aquest motiu, des de la ruta assenyalen la necessitat de continuar rebent una oferta formativa amb certificació professional com la que brinda al territori l'Escola d'Enoturisme de Catalunya. Els cursos són 100% subvencionats i dirigits a públic professional. Un treballador que, en molts casos, no disposa de prou reconeixement econòmic, o senzillament no està inclòs dins el conveni de turisme, sinó en el d'elaborador de vins. Un dels reptes del futur serà dotar-los de més seguretat per evitar la fuga de talents. Donar més elements de certesa a una realitat ben líquida, la de l'enoturisme, identificada per l'estudi com un sector sense sector. ●



# 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](http://escapethetown.es)  
+34 688 741 812

Disponible en:



App Android

App Apple



AJUNTAMENT D'ALELLA



# Tastem tots els vins dolços d'Alella per esvair dubtes: som terra de dolços?

La vinateria d'Arenys de Munt 'Món la cata' va acollir un tast que va permetre arribar a un bon nombre de conclusions

TEXT: JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Periodista i tastadors, concentrats durant la sessió de tast.

**E**ls vins dolços són un dels grans patrimonis vinícoles, però els costa fer-se valdre i s'han de redescobrir. I això que són hereus de mètodes d'elaboració tradicionals, que ens permeten tastar un bri del passat quan han fet un llarg envelliment o quan han nascut

a partir de velles soleres, i que ens brinden maridatges singulars sense haver-nos d'esperar a la sobretaula per prendre'ls. Malgrat el gaudi que proporcionen, tenen una presència més aviat discreta en els àpats, i això que en el cas d'Alella també formen part del ventall de vins que s'hi elaboren.

Que seguint les tendències de consum comunes en moltes llars avui els dolços tinguin un èxit limitat, també a les taules alellenques, no és prou definidor de si aquest és un bon indret per elaborar-ne. Per aquest motiu, ens entaulem amb tres sommeliers i un bon tastador per dissecionar tretze dolços que són tots

els elaborats en territori vitivinícola alellenc, per resoldre la incògnita de si, més enllà de ser una terra idònia per fer vins de pansa blanca o escumosos, també ho és per als dolços. Amb el tast, queda acreditat que hi ha camí per obtenir bons dolços d'Alella si s'elaboren maximitzant-ne els punts forts.



Arnau Marco. Montse Velasco. Dani Egea. Jordi Clos.

La cita amb els sommeliers és a Món La Cata, una botiga de vins i productes gourmet que va obrir el 2010 a Arenys de Munt, ampliant així el seu negoci primigeni com a distribuïdora. N'és la tercera generació Jordi Clos, un tastador experimentat que participa en el tast dels dolços juntament amb la sommelier Montse Velasco, que fa de comercial a la distribuïdora de vins Iguazú; Arnau Marco, sommelier de la consultoria vinícola ConsultVi, i Dani Egea, sommelier del grup Pastanaga de restaurants. Abans de començar, cal decidir l'ordre de tast dels vins, si bé en aquesta ocasió als sommeliers els cal aportar ben poc, perquè avalen la proposta d'Òscar Pallarès, director de *Papers de vi*, que és un apassionat dels dolços.

“Ho veig bastant ordenat”, assenteix Marco, que repassa l'ordre del tast: comencem pels sis vins fets de pansa blanca; després, un de garnatxa blanca i tres de caràcter especial, perquè les seves particularitats conviden a tastar-los després dels dolços elaborats amb raïms blancs i abans dels negres, i, finalment, els tres negres. Hi ha algun d'aquests vins que

és fàcil de trobar, almenys en botigues especialitzades, però així i tot els sommeliers celebren tornar-lo a tastar. Això recorda que fins i tot ells han d'esforçar-se per estar al dia dels dolços.

De totes maneres, la majoria dels que prenen part del tast poden costar d'aconseguir. Els motius són que n'hi ha del tot singulars que els seus elaboradors o sortosos posseïdors han cedit tan sols per a l'ocasió o bé que són de produccions molt limitades, ja no són al mercat o encara no s'han embotellat mai. En tot cas, no hi ha un estil únic de dolç d'Alella, cosa que es percep fins i tot amb detalls com l'alta variabilitat de graus alcohòlics: oscil·len entre l'11,5% i el 15%, excepte un de 9,5%.

#### Tast dels tretze vins amb un ordre curós

La primera tongada del tast és la centrada en els elaborats amb pansa blanca i arrenca amb el Serralada de Marina Iàia Rosa 2019 (celler Can Roda). Es prossegueix amb l'Alta Alella Dolç de Neu 2022 (Alta Alella), el Penjat d'un Fil 2021 (Can Roda), el Perfum de pansa blanca 3 (Raventós

d'Alella) de dues anyades (2019 i 2013) –Clos subratlla, després de tastar la 2013, que és “un exemple d'evolució a millor” i que “segur que està molt millor que quan va sortir”– i el Marfil Molt Dolç (Celler Marfil) nascut de soleres del 2003. Dins la varietat de perfils que mostren aquests sis vins, es conclou que hi ha algun fil conductor: Marco hi ha trobat notes cítriques en tots, mentre que Egea en destaca el punt d'amargor, que de

### Els dolços es treuen poc a taula malgrat que són un patrimoni vinícola excepcional

vegades apareix en el postgust. Marco encara afegeix “la capacitat d'envellir bé sense perdre frescor”.

En la segona tanda, amb el vi de garnatxa i especials, es tasta el Bouquet d'Alella Pur Dolç (Bouquet d'Alella) de garnatxa blanca i fet a partir de soleres del 2013, Fosa 2023 (Oriol Artigas) de parellada, Mistela 2014 (Tacomraja) de pansa

blanca i Serralada de Marina Castellruf Vi de Taronja 2019 (Can Roda), també de pansa i macerat amb pell de taronja deshidratada. Finalment, és el torn dels negres: Alta Alella Dolç Mataró 2020 (Alta Alella) de mataró, Marfil Violeta (Celler Marfil) de garnatxa negra i obtingut amb soleres del 2003, i una joia històrica, el Marfil Generós Dolç (Alella Vinícola), conegut com a Violeta, del 1969 i fet sobretot amb ull de llebre.

#### Els sommeliers s'escarrassen per resoldre l'enigma

Un cop enllestit el tast, que s'ha allargat més de tres hores, els sommeliers s'embranchen en un animat debat per escatir l'enigma que ha planat durant tota la sessió: Alella és terra de vins dolços? El primer que hi diu la seva és Clos, per a qui no hi ha dubte: “Segur que no és zona de dolços.” A més, considera que els elaborats amb pansa, la varietat insígnia del territori, donen matisos “molt diferents”. Tot seguit intervé Egea, que es posiciona en sentit contrari: “Hi discrepo. Sí que som terra de dolços”, assegura. I finalment coincideixen a dir que almenys tradicionalment ha estat va-



## TERRITORI PANSA BLANCA

# Oriol Artigas VITICULTORS



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

lorada pels seus dolços. Ara, tal com expressa Egea, aquest reconeixement “l’ha perdut pel camí” i encara hi ha un hàndicap afegit: la majoria no estan emparats per la Denominació d’Origen Alella perquè molts dels mètodes d’elaboració encara no estan recollits al plec de condicions de la DO.

Malgrat tot, de possibilitats no en falten a Alella per recuperar l’espendor que els seus dolços havien assolit en temps passats, i que es pot personalitzar en el Marfil Generós Dolç, que es coneixia com a Violeta perquè la càpsula era d’aquest color. L’ampolla del 1969 l’atresorava Pallarès, que malda perquè aquest patrimoni vitivinícola no es perdi, i recorda que en el seu dia era el vi que es regalava al metge o l’advocat en agraïment pels serveis prestats. Ara, Alella és una zona càlida i cal trobar la fórmula per quan el raïm no pot aportar tot el que convindria al vi, com ara l’anelat equilibri entre una bona acidesa i estructura. Per Marco, la solució és “temps o cupatge”, o sigui, recórrer a envelliments llargs o a la barreja d’anyades. “La complexitat que no tenim a la regió és com es guanya”, sosté.

**Ara toca convèncer la clientela i fer més dolços**

A excepció dels pocs territoris vinícoles existents que romanen molt associats als dolços, el declivi d’aquests vins viscut a Alella és coetani al que ha passat en uns altres llocs. “Les zones han perdut la capacitat de ser rellevants” amb aquests vins, recorda Marco, cosa que respon al poc interès que habitualment susciten en els consumidors. El repte és arribar-hi, cosa que pot

implicar un esforç addicional de les botigues i els restaurants per tenir aquests vins i oferir-los a la clientela. Una aspiració que no és fàcil d’assolir, de vegades per les produccions limitades i els preus elevats. Per exemple,

**Hi ha potencial per fer dolços d’Alella amb envelliment llarg o mescla d’anyades**

el Bouquet d’Alella Pur Dolç val uns 36 euros per a una ampolla de 0,50 litres, però és que del lot que ara hi ha al mercat, només se n’han fet 206 ampolles.

No resulta fàcil de justificar davant el comprador o comen-

sal que tastar dolços és una bona opció. Fins i tot alguns d’aquests vins fan trencar-se la closca a l’hora de decidir quin maridatge hi escau més –“algun m’ha costat”, confessa Velasco– i llavors hi ha els que no són al mercat. És el cas de la mistela de Talcomraja, que és una de les elaboracions que ha agradat més als sommeliers, i de fet insten l’elaborador, Joan Munich, a embotellar-la. Encara més tenint present que ara mateix no es comercialitza cap mistela allellenca. També xalen de valent amb el Parfum de pansa blanca 3 del 2013 i amb els dos darrers vins tastats: el Marfil Violeta i el Marfil Generós Dolç del 1969. Són totes elaboracions paradigmàtiques de la profunditat aromàtica i gustativa que poden arribar a assolir els dolços allelencs.

Velasco recorda que vins com aquests mereixen donar-los una oportunitat perquè són una gran font de gaudi. “Hi has d’estar una mica predisposat i obrir-te una mica de ment per tastar coses diferents”, recomana, mentre que Marco creu que són especialment “per a persones a qui els agrada el vi i volen experiències excepcionals”, perquè amb els dolços s’assoleixen “experiències úniques que no trobaràs en els vins tranquils”, o sigui, entre la resta de vins que no tenen bombolles. Amb tot, caldria que se’n consumeixin perquè se n’elaborin més i de qualitat, perquè si no és com el peix que es mossega la cua, conclou Marco: “Si no hi ha demanda, no hi ha oferta; i si no hi ha oferta, no hi ha demanda.”



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



**Serralada de Marina  
Iaia Rosa (2019)**

**Pansa blanca  
Can Roda**

PVP 9 euros (ampolla de 0,50 litres)

Vi naturalment dolç, que ha estat dos mesos de criança en bota i que té 170 grams de sucre per litre. Presenta notes oxidatives i de fruita confitada. Els sommeliers coincideixen a dir que és un vi lleuger i que pot fer-se una mica curt pel que es podria esperar d'un dolç. Es pot acompanyar amb unes galetes o unes postres clàssiques, però subtils, com un flam d'ou.

**Alta Alella Dolç de Neu (2022)**

**Pansa blanca  
Alta Alella**

PVP 20,25 euros (ampolla de 0,375 litres)

Vi naturalment dolç amb 135 grams de sucre per litre. El raïm ha estat criomacerat durant divuit hores i ha fet la fermentació en bota, aturada de manera natural per l'alt contingut en sucre. Té una bona acidesa, fa salivar i és llarg. S'hi perceben notes de fruita (pinya), flors i mel. Pot anar bé amb formatge, com un d'ovella madur i alhora cremós, o amb una xocolata blanca amb gerds.

**Penjat d'un Fil (2021)**

**Pansa blanca  
Can Roda**

PVP 18 euros (ampolla de 0,50 litres)

Vi naturalment dolç que conté 165 grams de sucre per litre. El raïm ha estat penjat a sol i sere-na durant tres mesos i mig i la fermentació s'ha aturat amb fred. Els sommeliers hi troben pells de cítrics, malta dolça i un punt de carbònic que hi dona frescor, i es queden amb la incògnita de si amb el temps guanyaria complexitat. De maridatge, bunyols o coca de Llanerers.

**Perfum de pansa blanca 3 (2019)**

**Botrytis Cinerea  
Pansa blanca  
Raventós d'Alella**

No està a la venda

Vi de podridura noble que ara per ara no ha sortit al mercat i



que, a parer dels sommeliers, encara hauria de tardar un temps per acabar-se d'afinar. Hi destaquen notes de taronja amarga, fruita seca, massapà i cafè, i per això proposin maridar-lo amb ametlles torrades o un tiramisú, en especial el que es prepara amb Amaretto, un licor amb gust d'ametlles.

**Perfum de pansa blanca 3 (2013)**

**Botrytis Cinerea  
Pansa blanca  
Raventós d'Alella**

No està a la venda (ampolla de 0,750 litres)

Vi germà de l'anterior, també de podridura noble. Ja no està dis-

ponible. Presenta notes de panes, cítriques, de mel de romaní, de fava tonca, de caramel del flam, d'arrop i fins i tot de cola, una diversitat que dona compte de la seva complexitat. Pot acompanyar-se d'un formatge blau o que sigui sec, o bé d'uns carquinyolis.

**Marfil Molt Dolç (soleres del 2003)**

**Pansa blanca  
Celler Marfil**

PVP 35,12 euros (ampolla de 0,50 litres)

Vi naturalment dolç, amb criança oxidativa en botes velles (sistema de soleres i criadores) i que té 250 grams de sucre per litre.

Recorda molt el préssec, així com notes de pinya dolça, regalèssia i avellana. És un vi idoni per a una bona sobretaula acompanyada d'algunes menges per anar picant, com ara uns carquinyolis o unes catànies.

**Bouquet d'Alella Pur Dolç (soleres del 2013)**

**Garnatxa blanca  
Bouquet d'Alella**

PVP 36 euros (ampolla de 0,50 litres)

Vi naturalment dolç de verema tardana, amb 100 grams de sucre per litre. Té frescor, molta acidesa (fa salivar) i alhora un bon grau alcohòlic, amb notes de cera d'abella i especiades (com



canyella). Els sommeliers debaten sobre si ja està en el seu punt òptim de consum i sobre quina serà l'evolució. Podria lligar amb un paté de campanya o un torró de Xixona.

#### **Fosa (2023)**

**Parellada**  
**Oriol Artigas**  
No està a la venda

Vi bullit que s'ha reduït a la meitat tot escalfant-lo durant més de 24 hores per concentrar aroma i gust. Encara s'ha d'acabar d'elaborar, perquè el celler compta amb la primavera perquè torni a arrencar la fermentació i reduir-ne així el sucre. Es presenta fresc, expressiu, amb notes de nou verda, mas-

sapà, sàlvia, menta... i pot quedar bé amb un formatge de pell rentada (munster o el Puigpedrós de Molí de Ger) perquè en baixarà els picants o una pell de taronja amb xocolata negra gràcies a l'amaror final del vi.

#### **Mistela (2014)**

**Pansa blanca**  
**Talcomraja**  
No està a la venda

Una mistela s'acostuma a elaborar amb most de raïm al qual s'afegeix alcohol vínic i aquesta la tenia Joan Munich en una bota "oblidada". És un vi complex, amb bona acidesa i que omple la boca. Té notes d'herbes, orellana, galleta, cafè, cacau... Es podria acom-

panyar amb galetes de mantega o un pastís de formatge amb base de galeta.

#### **Serralada de Marina** **Castellruf Vi de Taronja** **(2019)**

**Pansa blanca**  
**Can Roda**  
PVP 9 euros (ampolla de 0,50 litres)

Vi naturalment dolç, amb dos mesos de maceració amb pell de taronja deshidratada i 180 grams de sucre per litre. No es presta a gaires sorpreses perquè hi predominen les notes de taronja, les quals encara podrien ser més accentuades, en opinió dels sommeliers. Hi pot escaure una coca de

forner, així com una banda o un braç de gitano de crema.

#### **Alta Alella Dolç Marató** **(2020)**

**Mataró**  
**Alta Alella**  
PVP 20,25 euros (ampolla de 0,375 litres)

Vi dolç natural, amb el raïm veremat a l'inici de la sobremaduració i que ha fet sis mesos de maceració i dos de criança en bota. Conté 200 grams de sucre per litre i presenta notes d'oliva negra, tomàquet i figa. Es presta a múltiples maridatges: un bacallà que incorpori oliva negra, un ànec amb peres, un civet de senglar o unes postres amb xocolata, com un brownie.

#### **Marfil Violeta (soleres del 2003)**

**Garnatxa negra**  
**Celler Marfil**  
PVP 27,48 euros (ampolla de 0,50 litres)

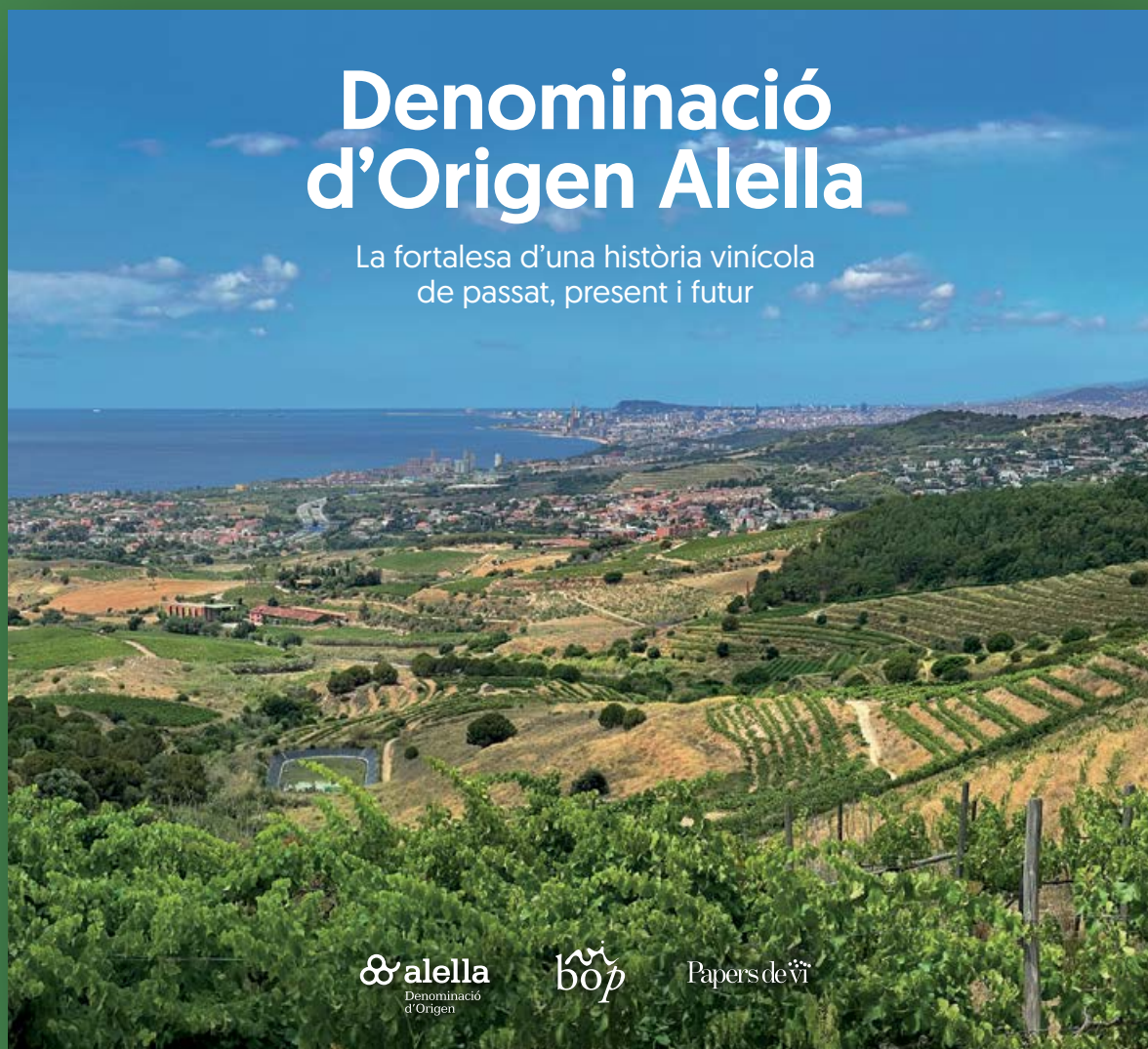
Vi naturalment dolç, amb criança oxidativa en botes velles (sistema de soleres i criadores) i 200 grams de sucre per litre. És agradable al paladar, presenta volum i frescor alhora i hi destaquen notes de pruna fresca combinades amb altres de pròpies d'un vi madur i oxidatiu. S'hi adiu els formatges curats, com els de proximitat Massís de Cabra de Can Xicoy o el reserva també de cabra de Can Pujol, així com un comté vell o un cabrales.

#### **Marfil Generós Dolç,** **popularment conegut com** **a Violeta (1969)**

**Elaborat majoritàriament**  
**amb ull de llebre**  
**Alella Vinícola**  
No està a la venda

Tothom s'ha acostumat a referir-s'hi com a Violeta pel color de la seva càpsula, però aquest vi primer es deia Gran Dulce i als anys 50 del segle passat va passar a dir-se Generoso Dulce. És un univers aromàtic i gustatiu amb notes de fruita molt madura, cacau, arrop, garrofa, avellana, regalèsia i espècies. Manté una acidesa i amabilitat que fan difícil pensar que és del 1969. Podria acompanyar des d'un bon filet a la planxa a una menja de xocolata, un pastís de pastanaga o uns carquinyolis.

# Ja és a les llibreries el llibre 'Denominació d'Origen Alella'



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*. Us conviden a conèixer la història d'aquest territori, els seus paisatges, els cellers i a gaudir d'una quinzena d'activitats vinícoles, culturals i naturals que el llibre us proposa, per fer al llarg dels trenta-un pobles i ciutats que conformen la DO: del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès.

**És el llibre que us portarà a descobrir aquest territori vinícola, a valorar les seves fortaleses i a gaudir dels vins que s'hi elaboren.**



# Masia Can Cabús

CASAMENTS & ESDEVENIMENTS

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

 93 540 77 73


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

Foto: WabisabiWeddings

# Vilanova del Vallès, un municipi amb passat i futur vinícoles



Vistes de la plana del Vallès des de Santa Quitèria. En primer terme, la casa senyorial de Can Bosc Vell. Al fons, Montserrat.

Vilanova del Vallès està de celebració. Aquest 2024 celebra el quarantè aniversari de la independència. I ho fa, entre moltes altres coses, amb una aposta decidida per la reivindicació del passat vinícola de la població i la protecció i recuperació de la vinya, ben present a tot el municipi fins no fa pas gaires dècades.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**P**arlem de quaranta anys d'independència, però fa 6.000 o 8.000 anys que el territori que avui és Vilanova del Vallès ha comptat amb assentaments humans. Ho confirmen els jaciments arqueològics del paleolític superior i principi del neolític, com el dolmen de Can Gol, la roca de les Orenetes (amb pintures rupestres), les coves de Can Nadal i la galeria coberta de Can Gol, on s'han trobat petites eines com ara destrals i puntes de sílex

que van fer servir aquestes comunitats que van viure a la zona fa milers d'anys.

A la falda de Céllecs i el turó del mateix nom, s'hi han trobat també jaciments d'origen ibèric i està documentat que la zona era cruïlla de camins de connexió entre Lauro i la Laietània (els actuals Vallès i Maresme) en època romana. Tot plegat demostra que aquest territori ha estat permanentment habitat des de fa mil·lennis.

Els primers documents que esmenten Vilanova són a

l'arxiu de la catedral de Barcelona, daten de l'any 993 i parlen de Sant Esteve de Vilanova. La parròquia com a tal apareix documentada per primer cop el 1006 en documents que es conserven a l'Arxiu de la Corona d'Aragó.

Quant al poblament, la primera referència coneguda és de l'any 1359, quan el rei Pere III el Cerimoniós va ordenar un cens que va estimar una població d'entre 300 i 350 habitants. Al segle XV, la població es va reduir força a causa de les males collites i a

la guerra dels Remences, que va tenir una especial virulència a la comarca. La població va baixar a 200 o 250 habitants. Al segle següent, en època de pau i millora de la producció agrària, la població es va recuperar i va arribar als 350 habitants. Des d'aleshores, va anar creixent lentament fins a establitzar-se durant molt de temps entre els 800 i els 1.000 habitants. Aquesta xifra va ser prou fixa fins ben bé el 1980, quan hi arriben moltes persones que van establir-hi la segona resi-

dència i que, més tard, s'han censat al municipi.

Vilanova del Vallès va ser municipi independent durant el trienni republicà, entre 1936 i 1939. L'actual terme abans formava part de la Roca del Vallès i de Montornès del Vallès. La independència municipal es va acabar el 8 de juliol de 1939, quan una resolució del ministeri de l'Interior de Madrid va anul·lar totes les sentències aprovades per la Generalitat de Catalunya d'aquell temps. Però els vilanovins mai no havien renunciat a tornar a tenir la independència municipal. La dependència de la Roca i de Montornès no era ben rebuda per la població. A partir de l'any 1975, amb el restabliment de la democràcia, es va tornar a engagar un moviment popular de reivindicació. Després d'un llarg procés, Vilanova del Vallès va tornar a ser independent a partir d'un decret aprovat per la Generalitat de Catalunya el dia 6 de desembre de 1983. L'ajuntament es va constituir el 12 de febrer de 1984.

#### En ruta

Disculpeu l'extensió del text previ. Sempre he defensat que és bo contextualitzar i, si us he de resumir el meu pas per la Vilanova del Vallès més rural, vinícola i gastronòmica, pensava que era important que us situés una mica. Feta aquesta primera tasca, passo a relatar-vos el meu periple vilanoví, acompanyat per l'alcaldessa de la població, Roser Colomé, i el regidor de l'Àrea de Dinamització del municipi, Josep Casals. La Roser és la



Pere Terrades pare i Pere Terrades fill gestionen vinya i horta al municipi.

viquipèdia de Vilanova, tot i que assegura que l'autèntica enciclopèdia del poble és la seva àvia. N'hi ha prou amb uns minuts de parlar amb ella per prendre consciència que no és l'alcaldessa perquè

## Vilanova formava part dels municipis de Montornès i la Roca fins que va assolir la independència el 1984

l'han votada i prou; ho és per mèrits propis, perquè coneix el municipi, la seva història, la seva gent i les seves cases com pocs alcaldes ho fan. En Josep és un tipus sociable: durant les hores que passem plegats, el saluden desenes de veïns. És una persona afable

i resolutiva que gaudeix de la seva feina. Avui, entre altres coses, exercirà de xofer. "Anem a Santa Quitèria", diu. Dit i fet. En uns minuts ens plantem al santuari de Santa Quitèria. És el nom més emprat avui per referir-se a la parròquia de Sant Esteve de la qual us parlava més amunt. Amb onze segles d'història, combina tres estils arquitectònics ben definits: romànic, gòtic i renaixentista.

#### Vista espectacular

Des de la porta de l'església, la vista és espectacular. Tens Vilanova als peus. El riu Mogent, que travessa el poble, avisa de la seva presència per la corrua d'arbres de ribera que el flanquegen. A banda i banda, camps on regna l'horta. Som enfilats a la muntanya, on la vinya, que va ser protagonista fins fa poques dècades, ha estat progressi-

vament substituïda pel bosc. Al fons, Montserrat es mostra imponent i fins i tot podem veure el Pirineu nevat.

Baixem cap a la zona de Cal Becu. Casualment, aquí hi havia les vinyes que havien estat de la família de la Roser. Els ceps es van arrencar encara no deu fer vint anys. El bosc ha anat ocupant el seu lloc, però encara es veuen ben clares les feixes de vinya.

#### Una casa de pagès de debò

Pugem al cotxe i anem fins a Can Pere. Allà tinc l'oportunitat de conèixer en Pere Terrades. Dos Peres Terrades, de fet, el pare i el fill. El pare, amb 91 anys, seu i descansa amb l'aixada a la mà després d'haver llaurat l'hort. "De vegades llaura sobre llaurat, però ja està bé que faci feina, és el que ha fet sempre i això el manté viu!", explica en Pere fill, de 56 anys. Can



Imatge antiga de Ca l'Estevet.



El santuari de Santa Quitèria tenia vinyes ben a prop.



Aquesta copa de pansa blanca us espera al restaurant Trànsit, de l'hotel Augusta.

Pere és una casa de pagès de les d'abans. De les de debò. Fins fa no gaire encara venien llet. Mantenen una vaca, que els dona llet per a la família i algun veí i tot. Tenen horta i produeixen una mica de tot. "Patata, enciam, carbassó, col, coliflor, mongeta del ganxet...", diu en Pere. "Ah, i també mongeta genoll de Crist!", exclama. Es tracta d'una varietat autòctona del Vallès Oriental i que han recuperat no fa gaire uns quants pagesos locals. Ganxet i genoll de Crist, a Can Pere, encara es baten a mà, a la manera tradicional.

L'hort de la casa té alguns ceps solts i en Pere fill no només se n'ocupa, sinó que també mena les úniques tres vinyes que queden al municipi: la de Ca l'Estevet (molt a prop

de casa seva) i les de Can Cristòfol (vegeu la secció Vinyes Singulares d'aquest número), a l'altra banda del riu. Una part del raïm serveix per fer-se el vi que la família consumirà al llarg de l'any. A casa i de la manera tradicional. Les tres vinyes són velles (plantades

### Les mongetes del ganxet i del genoll de Crist, a Can Pere, encara es baten a mà, a la manera tradicional

en vas, sense emparrar) i compten amb una barreja de varietats de raïm blanques i negres. Vinyes velles i belles,

vinyes que des de l'ajuntament es proposen protegir d'alguna manera per assegurar que aquest riquíssim patrimoni vinícola no es perdi.

#### Una copeta de pansa blanca?

La parada següent de la ruta la fem al restaurant Trànsit, de l'Hotel Augusta. Descansem una estona, prenem una copa de Raventós d'Alella Pansa Blanca amb unes patates fregides mentre gaudim del solet que fa a la vora de la piscina. Aturada idíl·lica que aprofitem per conversar amb la directora de l'establiment, la Sílvia Brunet, que també és la presidenta de l'Associació Hotels Vallès Oriental (HVO) i ens explica que el seu restaurant ofereix un menú de 24,50 € entre setmana que inclou una copa de pansa blanca. En

Josep Casals explica que la posició estratègica de l'hotel als afores de Vilanova és ideal per pensar en una sèrie de rutes amb bicicleta tot terreny que enllacin la zona amb el Maresme sense trepitjar asfalt. "Som-hi, que t'ho ensenyo!", diu.

I em porta fins al bosc dels Capellans. Es tracta d'un pulmó verd al bell mig del terme municipal. El centre urbà i diverses urbanitzacions s'organitzen al seu voltant, però, ara per ara, aquest pulmó és un oasi de natura ple de camins i caminets per explorar i que són, assegura Casals, "un paradís per als ciclistes de muntanya".

#### Més horta

Conegut el bosc dels Capellans, el meu conductor particular enfila cap a Can Cebrià perquè vol que conegui en Jordi. Ell gestiona 3 hectàrees d'horta en plena muntanya, ja gairebé tocant a Vallromanes. Pel camí ens aturem a conèixer la font de Sant Jaume. Fa anys que no raja, però el consistori té intenció de recuperar-la. Durant el segle XX era un punt de pelegrinatge de les famílies del poble. Al cotxe, en Josep em parla d'altres zones d'horta i de pagesos de Vilanova. "En Josep Agustí, de Can Peralegra, fa uns calçots increïbles. També s'hi fan hortalisses a Can Fornes", explica. I, xerrant xerrant, ens enfilem fins a Can Cebrià. La façana principal de la masia està guarnida amb antigues portadores de raïm que avui fan la funció de jardineres. Una prova més del passat vinícola d'aquesta casa (i de totes les masies de la zona). En Jordi



món  
la cata

*El teu celler molt a prop*

+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

📍 Pg Can Jalpi s/n  
Arenys de Munt

📷 monlacata

🌐 www.monlacata.com





**Josep Casals i Roser Colomé brinden amb Graciano Silva, del restaurant la Vaqueria.**

Martí gestiona l'horta que avui ocupa les terrasses que, fins als anys 60, havien albergat la vinya de la família. "Es

### Protegir i potenciar la vinya

L'Ajuntament de Vilanova del Vallès té el ferm compromís de protegir les tres vinyes que queden al municipi i potenciar-ne la plantació de nova. Des del govern municipal tenen clar que la història del municipi està estretament vinculada a la producció de raïm i vi. Els responsables municipals han fet una aposta per mantenir aquest llegat, que podria haver-se perdut en pocs anys. En aquest moment estan acabant de configurar les propostes a tirar endavant, però plantegen protegir les vinyes velles, concedir ajudes i facilitats per al conreu de nova vinya, potenciar que els restaurants locals serveixin vi de la DO Alella i donar a conèixer els vestigis d'arquitectura popular vinculada a la vinya que queden.

feien el vi i el venien a doll", m'explica. I ens ensenya la premsa que encara conserven, malgrat que fa dècades que ningú no l'ha feta servir. El vi ja no és gairebé res més que un record. Avui aquelles terres produeixen patata, all tendre, carbassó i pebrot que en Jordi ven a Mercabarna.

#### Un bon dinar

Malgrat que la tria no era fàcil atès el nombre de bons restaurants que hi ha a Vilanova, en una jornada on hem estat connectats amb la terra i donant importància a les persones, al producte, a la història, a la proximitat... la Roser i en Josep no dubten que hem de culminar el meu màster en cultura vilanovina tot dinant a la Vaqueria. Regentat per en Graciano Silva, va obrir la porta el 1989 a la que havia estat la vaqueria on tots els veïns de la zona havien comprat la llet durant dècades. Amb la transformació urbanística de la zona, ara fa uns quants anys van canviar de local, però continuen oferint cuina de mercat amb bon producte cuinat amb amor i



**Regidor i alcaldessa, al costat d'un dels ceps monumentals de la vinya de Ca l'Estevet.**



**Jordi Martí, pagès de Can Cebrià.**

la vocació de fer que et sentis com a casa. Naturalment, compta amb una bona oferta de vins de la Denominació d'Origen Alella.

Després de les postres i el cafè, m'acomio dels meus cicrones amb la sensació

d'haver gaudit d'una fantàstica jornada. Una colla d'hores invertides a conèixer un territori a tocar de casa meua de la mà de persones que se l'estimen i l'expliquen amb passió. Jo ara també me l'estimo i l'explico amb passió! ●

*Leandre*  
Gastro bar

"Preus raonables per a menjar envejable"

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

Instagram icon, Facebook icon



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

LES DONES DEL VI

# Marta Bericat

**l'enòloga que posa ritme i acords als vins de Can Matons**

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



ÒSCAR PALLARÈS

# CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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

**L**es noves generacions puguen amb força. I és una sort arribar a Can Matons i veure que la Marta Bericat és un dels exemples que fan certa aquesta afirmació. Nascuda a Mollet ara fa vint-i-vuit anys, aquesta jove enòloga fa poc més d'un any que aterrava al projecte de Santa Maria de Martorelles per guiar sobretot la feina de celler i tantes altres coses que requereixen l'atenció d'un professional en unes instal·lacions on es fa vi.

"Estic orgullosa d'aquest vi", diu precisament quan ens serveix a la copa l'última anyada de Can Matons, encara per embotellar i sortir al mercat. "És el primer que he fet acompanyant tot el procés", confessa, amb el temor de qui espera sentència. I pot estar tranquil·la perquè serà un gran vi. No ho dic jo, sinó veus expertes que corroboren l'afirmació sobre un vi que transporta, que fa viatjar cap al punt exacte del mapa de Catalunya on ens trobem ara mateix. I crec que això és una bona floreta. Vaja, a mi m'agradaria que em diguessin que els textos que escric traslladen fins al lloc que descriu. Ai, perdoneu la llicència.

En tot cas, tornant a la Marta, la realitat és que la seua trajectòria professional l'ha portat, en la seua curta vida, a viatjar pel món, primer per formar-se i després per agafar experiència en el sector del vi. I això que la seua primera tria no anava inicialment lligada a aquest sector. De primeres va estudiar ciència i tecnologia dels aliments a la Universitat Autònoma de Barcelona, i curiosament atreta pel món dels fermentats, i mentre feia unes

pràctiques al Celleret de Família Torres al Penedès, entre ceps i talls de raïm del que va ser la seua primera verema, la va atrapar la fletxa.

Va ser un amor ràpid, a primera vista. I d'aleshores ençà tot ha seguit cap al camí de l'aprenentatge dels cicles de la vinya i els processos d'elaboració del producte. La formació com a enòloga la va cursar a Montpellier i després va ser una especialització en viticultura i enologia a la Universitat degli Studi di Udine, a la regió del Friül-Venècia Júlia, al nord-est d'Itàlia.

## "Quan surts de la facultat, t'adones que la teoria no sempre s'ajusta a la realitat i comença el repte d'adaptar l'aprenentatge al dia a dia d'un celler"

Ve la pandèmia, que va ser un punt i a part per a moltes persones. També per a la Marta, que es va trobar amb ganes de menjar-se el món, però obligada a quedar-se tancada entre les quatre parets de casa. Cosa que, certament, no va fer. En comptes d'això, va traçar camí cap a Galícia, on va tenir l'oportunitat de treballar en un dels cellers més reconeguts de la regió, Martín Códax. "Hi vaig aprendre molt, sobretot a treballar una única varietat", diu referint-se a l'albarinho.

I l'aprenentatge cala, perquè ve a Catalunya i suma altres varietats i altres maneres de fer amb el bagatge que li dona l'experiència acumulada en els diversos projectes vinícoles on ha col·laborat.

### Del Priorat a Can Matons

L'oportunitat de venir a Can Matons li arriba justament estant al Priorat, a Scaladei. La frase d'en Ricard Rofes va ser clara: "T'agrada el vi blanc? Vols tornar cap a casa?" La resposta li va resultar fàcil i poc va dubtar a l'hora d'acceptar el repte que l'havia d'acostar a la família i a les arrels. "Estic tant a prop de la feina que cada dia vinc amb bicicleta a treballar", presumeix.

I així va fent. Feineja al costat de la Cristina, amb qui comparteixen tasques de gestió del celler, i d'en Jordi, encarregat de les vinyes. I es desfà en elogis dels companys, especialment d'en Lluís, que malgrat que ja no treballa al celler, hi continua passant, de tant en tant, i gaudeix de la companyia. "És un pou de ciència, una persona molt intel·ligent", diu de qui va treballar al celler durant més de quaranta anys i de qui considera un mestre. Perquè ella, jove com és i amb les ganes que té de fer-se camí en el vi, mostra obertament les ganes d'aprendre dels savis, sempre millor que tota la teoria apresada a les classes. "Quan surts de la facultat, t'adones que la teoria no sempre s'ajusta a la realitat, llavors comença el veritable repte de saber adaptar l'aprenentatge al dia a dia d'un celler."

I el de la Marta, ara, el dia a dia passa per encarregar-se de mil i una aventures, entre

tines, mentre avança el cicle de la vinya. Quan arriba la verema, que és una de les èpoques de més activitat, calen controls de fermentació, desfangaments, decisió de quins llevats van a cada tina, quins cupatges farem, si en volem... "Són dies de decisions constants", recalca. "La meua feina és agafar el raïm i posar-lo dins l'ampolla", descriu àgilment.

### Maridatges de música amb vins

Dèiem fa unes línies que va a treballar amb bicicleta. Perquè des d'aquest any i escaig s'ha instal·lat de nou a Mollet, el seu poble natal. I allí ha reconectat també gràcies a la música. "Toco la tuba", comparteix la Marta. I ho fa a la Banda Municipal de Mollet. Un somni? Fer maridatges de música i vins. Combinar, doncs, dues de les grans passions de l'enòloga, que no només té tota la vida al davant, sinó també tot el coneixement per fer i desfer a la seua manera.

I quan parla de futur es veu aquí, a Can Matons, on "encara em queda molt per aprendre". I, malgrat que ara no ho visualitza, algun dia sí que li agradarà fer el seu propi vi, "alguna cosa divertida". Mentrestant, es conforma amb un vi de pansa blanca de Can Matons o una garnatxa del Priorat o del Camp de Borja, d'on prové part de la seua família. "El vi arrela a la terra" i ara ella està deixant créixer les arrels tan profundament com sigui possible. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



Vins party-sans

Talcomraja  
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180



Més informació al web i Instagram

**FLEQUES I PASTISSERIES**



**La Petita Mallorca**  
Forn i Pastisseria

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

**LA CUINA DEL PORT**

Port de Mataró - Vial de Ribera  
Passeig del Callao, S/N, local 11 12 13 · Mataró  
Tel. 699 598 938 · [lacuinadelport.com](http://lacuinadelport.com)

**SANT MIQUEL**  
RESTAURANT

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

**MENJAR PER EMPORTAR**



Riera Principal, 58-60 · Alella  
Tel. 93 555 23 18  
f [restaurantlanau](https://www.facebook.com/restaurantlanau) @ [lanaudalella](https://www.instagram.com/lanaudalella)

**Can Duran**  
Cafè de Baix  
Des de 1980

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



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

**HOTELS**



**Arrey Alella**  
BY HOTELS CMC

C. Charles Rivel, 6-8 · Alella · Tel. 93 737 97 87  
[recepcion@cmcarreyalella.com](mailto:recepcion@cmcarreyalella.com)

**Leandre**  
Gastro bar

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

**tresmacarrons**  
vermut-restaurant

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

**RESTAURANTS**

**Allium**

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



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

**VINATERIES / ENOTEQUES**



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

**Can Balcells**  
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella  
Tel. 93 737 97 87  
[@restaurantcanbalcells](https://www.instagram.com/restaurantcanbalcells) @ [hotelarreyalella](https://www.instagram.com/hotelarreyalella)

**FONDA MARINA**

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

**JORDANA**

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



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



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

Vins i caves



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

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

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

**VINS DE DALT**  
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 616 359 356 · [gota@vinsdedalt.com](mailto:gota@vinsdedalt.com)  
[www.vinsdedalt.com](http://www.vinsdedalt.com)

**Xarel·lo**

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

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

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



**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

**Vols anunciar  
el teu negoci en  
aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

**AGRICULTURA  
ECOLÒGICA**

**edicions limitades**

**VARIETATS  
AUTÒCTONES**

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA**



**CELLER JOAQUIM BATLLE**

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



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



Vista aèria de les vinyes de Can Cristòfol entre camps de conreu i una pineda. Al fons, a mà dreta, s'aprecia l'autopista AP-7.

## LES VINYES DE CAN CRISTÒFOL

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

A la zona de Valldoríolf, envoltada de camps de conreu i entre l'autopista, la via del TGV i la BP 5002 (la carretera del Masnou a Granollers), hi ha la masia de Can Cristòfol. És una masia humil, rectangular i de planta baixa i primer pis amb coberta a dues aigües i parets de pedra arrebossades. Després d'uns quants anys de mig abandonament i d'ocupacions, ha recuperat l'esplendor i llueix un blanc magnífic que contrasta amb el verd que l'envolta. Just al davant hi ha dues vinyes. Dues petites peces

que, segurament, són el darrer vestigi d'una extensió de vinya molt més gran que podria haver envoltat la masia.

En té cura en Pere Terrades, que ens explica que "tot i que el Registre Vinícola de Catalunya diu que la peça gran és de picapoll i la petita de malvasia, la realitat és que les dues vinyes estan barrejades". En Pere mai no s'ha preocupat de saber quines (i quantes) varietats de raïm hi ha perquè ell en fa vi com es feia abans. Collint-ho tot alhora, blanc i negre plegat, i premsant-ho

tot junt per donar lloc a un claret, un vi de to rosat clar que consumeixen a diari a casa seva. Com s'ha fet tota la vida. Malgrat tot, calcula que hi ha "pansa blanca, malvasia, picapoll, beier, segurament també garnella..."

Plantades el 1950 (la gran) i el 1965 (la petita), mereixen ser catalogades, protegides i, potser visitades i tot. Les fotos parlen per elles mateixes. Qui signa aquesta secció està desitjant tornar-hi al final de l'estiu per veure-les carregades de fulles i de raïm.



1



2



3

**Nom: VINYES DE CAN CRISTÒFOL**

**Municipi:** Vilanova del Vallès

**Superfície:** 0,16 i 0,12 ha

**Any de plantació:** 1950 i 1965

**Nombre de ceps:** 275 i 150

**Varietats:** diverses en coplantació, sense identificar

**Viticultor:** Pere Terrades

**Celler:** -

**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** a Can Pere en fan, de manera casolana, el vi que consumeix la família al llarg de l'any.

4



**1.** Els ceps vells i retorçats de les vinyes de Can Cristòfol llueixen entre camps verds i sota el cel blau, acompanyats de la ravenissa blanca que ha florit els darrers dies de l'hivern.

**2.** Can Cristòfol és la masia que dona nom a aquestes dues peces de vinya

**3.** Alguns dels ceps d'aquestes vinyes semblen autèntiques obres d'art.

**4.** Ceps d'un dels extrems de la vinya petita. A la part central de la foto, a la dreta, la vinya gran; a l'esquerra, la via de l'AVE.

# CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

**WINE**in**MODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA  
EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ



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

