

# Papers de vi

Núm. 88 · Juny 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## LA CUINA DEL PORT



### Un dinar èpic amb The Tyets

A la Cuina del Port (Mataró) i amb vins d'Alella

El Tast Tiana torna a omplir el poble de bon menjar i bon vi

Tastem les darreres novetats del territori DO Alella

Ruta del vi DO Alella: descobrim Martorelles de la mà del seu alcalde



# 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



# 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)



BODEGAS



Els Tyets, a la porta de la Cuina del Port, amb els vins que més els van agradar del dinar: la mistela de Talcomraja, La Rumbera d'Oriol Artigas i la sangria de cava Roura.  
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 11 REPORTATGE. **Gaudint dels Tyets i un èpic 'solete' a la Califòrnia catalana**
- 18 ACTUALITAT. **El Tast Tiana torna a omplir el poble de bon menjar i bon vi**
- 21 PROTAGONISTES DEL TAST TIANA. **Us presentem algunes de les propostes que els establiments de Tiana portaran enguany al Tast Tiana**
- 24 VINFOGRAFIA. **Foranell Escumós Picapoll Brut Nature 2019**
- 28 ACTUALITAT. **De geòrgiques alellenques**
- 33 EL TAST. **Desembolicant regals al tast de novetats d'Alella**
- 39 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **El llegat del vi a Martorelles, la resistència al creixement urbanístic**
- 44 PERSONATGE DO ALELLA. **Eva Salut l'àvida aprenent que estima el vi d'Alella i ajuda a fer-lo conegut al món**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat

*Papers de vi* és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**

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

**(E) 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, Charo Coarasa, Martí Crespo, Sílvia Culell, Tània Duran, Enric Espinosa, Isaac Fernández, Cristina Gaggioli, Luca Marongiu, Ramon Roset, Rebeca Ruiz 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 Consorci de Turisme del Maresme tria els seus ambaixadors

El Consorci de Turisme maresmenc ha començat a promocionar els diferents municipis de la comarca amb els nous Ambaixadors del Maresme. L'òrgan ha triat trenta persones d'edats diferents i de cadascuna de les localitats que tenen un mateix element en comú: la passió pel seu poble o ciutat. Elles explicaran què s'hi menja, què hi ha de destacat i quin és el seu racó preferit. Amb aquesta iniciativa, el consorci implica la ciutadania en l'impuls local dels seus municipis.

## Alta Alella participa en la Primavera del Cava

Amb l'arribada de la primavera i els primers brots de les vinyes, setze cellers elaboradors de cava han participat en la setena Primavera del Cava. Durant tots els caps de setmana de maig, el festival ha ofert activitats creades per a l'ocasió a l'Alt Penedès, l'Alt Camp, la Conca de Barberà i també a Alella. Un exemple és la passejada per la finca Alta Alella per conèixer-ne les plantes silvestres comestibles amb l'especialista en botànica i membre de l'equip del Celler de Can Roca Evarist March.

## Neix un nou producte gourmet: les Roques del Maresme

El servei d'apicultura de la Fundació el Maresme ha presentat les Roques del Maresme: tres varietats d'ametlles de proximitat, garapinyades amb mel de Can Parcala i banyades amb xocolata. Les Roques estan elaborades artesanalment per l'equip de la fundació, una entitat d'iniciativa social sense ànim de lucre que promou i impulsa la integració social i la millora de la qualitat de vida de les persones amb dificultats especials i necessitats complexes. Al 2023 en van elaborar prop d'una tona, gràcies a proves pilot i comandes directes d'empreses de renom com Mango, que impulsa el projecte.



CEDIDA

## El modernisme i la gastronomia del Maresme, amb tren

Els trens turístics tornen a recórrer el Maresme del Modernisme Gurmet amb dues sortides: la primera es va fer el 27 d'abril i la segona l'1 de juny. Es tracta d'una ruta que combina l'època modernista amb visites a espais representatius d'aquesta etapa cultural, i la gastronomia local, amb el tast de productes identificatius de la comarca. L'objectiu és promoure el turisme de proximitat de manera sostenible, amb tren.

## Èxit d'assistència a la fira de vins naturals Natrus

Set-centes persones van visitar Natrus, la fira de vins naturals que organitza Oriol Artigas i que aquest any va celebrar la tercera edició el 15 d'abril. Can Guardiola, a Vilassar, va tornar a omplir-se de públic del sector que va tastar els vins naturals de quaranta productors de Catalunya, entre ells elaboradors del territori DO Alella, com Leles Galan (Terra Buxena), Bernat Lleixà (Vallalta Vinícola) i Samuel Garcia, però també de tot el món (França, Itàlia, Geòrgia, Grècia, els EUA, Àustria, Alemanya, Bolívia, Mèxic i Espanya). Música, oferta gastronòmica a càrrec d'una quinzena de restaurants i una "taula simpàtica" per on van passar una trentena de productors més van completar la festa. Natrus es confirma, així, com una fira de referència en el sector i de caràcter internacional, no només per la presència de productors estrangers, sinó també per la quantitat de visitants de països europeus que es van desplaçar fins a Vilassar.



## Leandre Gastrobar organitza el festival gastronòmic Esbarjo

El 15 d'abril vuitanta-cinc persones van gaudir d'un sopar inoblidable al club gastronòmic Sant Mateu 993 de Premià de Dalt de la mà de l'alellenc Leandre Gastrobar. Comandat pel seu responsable, Xavier Leandre Araiz, hi van participar joves talents de la cuina catalana al capdavant dels restaurants 78/33 i el Bar El Pollo de Barcelona, el Cup Vell de Tarragona i el Tossal Gros de Montblanc. Cada plat va anar acompanyat d'un vi, tria del sommelier alellenc Marc Guallar, entre ells un ancestral de garnella experimental elaborat per Samuel García, diferents vins internacionals i el Costa del Maresme negre 2010 i Marfil Molt Dolç, ambdós del Celler Marfil.

## Ha mort l'enòleg Jordi Pujolràs

El 19 d'abril ens va deixar el gran amic i col·laborador en unes quantes ocasions de la revista *Papers de vi* Jordi Pujolràs (Girona, 1945). Pujolràs va ser l'enòleg d'Alella Vinícola entre el 1967 i el 1981. Anys després va desenvolupar les tasques de secretari del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella. Desenes d'alellencs van fer els primers passos en el món del vi de la seva mà, a través dels cursos que ell impartia organitzats pel Consell Regulador de la DO Alella i pel centre cultural Can Lleont.





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




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




## La revista 'Papers de vi' rebrà el Premi Verema 2024

El dijous, 18 d'abril, l'Ajuntament d'Alella va descobrir el cartell de la cinquantesima edició de la Festa de la Verema, que se celebrarà al setembre. Aquell mateix dia, a l'Espai d'Arts Escèniques, el consistori va anunciar que la revista que teniu entre mans, *Papers de vi*, rebrà el Premi Verema 2024 per la seva contribució a la festa des del primer número, al 2008. A l'acte es van avançar també alguns continguts del programa de la festa, com ara el tast que farà el sommelier Josep Roca del Cellar de Can Roca.

## Alta Alella ofereix sopars al celler amb Luca Marongiu

Alta Alella ha ofert al maig un sopar maridat de la mà de Luca Marongiu. En celebrarà tres més al juny i un al setembre. La proposta consisteix en un sopar a les instal·lacions del celler, en què les creacions gastronòmiques a càrrec de Luca Marongiu, xef del restaurant Allium de Mataró, es mariden amb els vins d'Alta Alella. L'activitat, a més, inclou per a tots aquells que ho vulguin una passejada per les vinyes i una visita al celler.



O.P.

## El Maresme inaugura el Temps de Maduixes

Des de finals d'abril fins al 2 de juny, la comarca organitza un dels esdeveniments gastronòmics més esperats: les jornades gastronòmiques que celebren divuit municipis en què els restauradors preparen plats especials amb la maduixa com a protagonista i els elaboradors i productors ofereixen els fruits més saborosos de km 0. Les propostes gastronòmiques van des de tàrtars o gaspatxos fins a sushi i pizzes de maduixa, i mariden a la perfecció amb un bon vi o escumós de la DO Alella. Tres pobles, a més, hi dediquen fires: Sant Cebrià de Vallalta el 28 d'abril, Sant Pol de Mar el 4 de maig i Sant Iscle de Vallalta l'endemà.

## La marca Sabors Maresme promourà els productes de la comarca

El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme ha presentat la nova marca que impulsarà el sector gastronòmic de la comarca, Sabors Maresme. Sota el seu paraigua s'agrupen més d'una seixantena de restauradors, allotjaments i empreses d'esdeveniments i d'activitats gastronòmiques que reivindiquen el producte local. Sabors Maresme, doncs, té l'objectiu de visibilitzar les empreses de la comarca vinculades a la gastronomia que treballen amb els productes de proximitat, singulars i identitaris de la comarca.

## 'Urban sketchers' dibuixen les vinyes de la vall de Rials d'Alella

Una desena de dibuixants del grup Dibuíxem Maresme van trobar-se fa alguns dies a la vall de Rials d'Alella per captar sobre diversos suports de paper les seves creacions artístiques. En aquest escenari les vinyes eren les protagonistes indiscutibles i, malgrat que el cel era gris i el dia amenaçava pluja, els artistes van ser ben capaços de copsar la bellesa que la vall té aquests dies de primavera en una interessant col·lecció de dibuixos.

## Ja a la venda la Pansa i la Garnatxa, els nous vins de 'Papers de vi'

Certs entrebancs han retardat el procés, però per fi han arribat. Fa pocs dies una representació de l'entitat Màsters del Vi d'Alella va donar un important cop de mà a l'equip d'aquesta revista per completar el procés d'etiquetatge i encaixat a les instal·lacions del Cellar Marfil de la Pansa i la Garnatxa, el nou vi de *Papers de vi*, que enguany ha elaborat el celler Testuan. El paquet inclou dos vins, que ja podeu trobar a la venda als llocs habituals al preu de 20 €.



## Cellers independents s'uneixen en un gremi, Vinyataires Lliures

Seixanta-vuit cellers es rebel·len contra la pressió que asseguren rebre de l'administració i posen en marxa un gremi, els Vinyataires Lliures. Els agremiats exigeixen "que els polítics compleixin les seves promeses electorals i es comprometin a defensar els vinyataires, l'artesania de la vinya i el vi, la seva diversitat i riquesa, així com garantir la llibertat d'utilitzar els topònims geogràfics perquè també són territori". Joan Munich, responsable del celler Talcomraja d'Arenys de Munt, forma part d'aquest col·lectiu que, en el moment de la gènesi, va rebre el suport explícit de productors també del territori com Oriol Artigas i Testuan.

## Agenda enoturística

- 14 i 21 de juny.** 18.30h. Alta Alella. Wine bar amb DJ Set
- 15 de juny.** 12h La Roca del Vallès. Enotast
- 15 de juny.** 11.30h i 12.30h. Sant Pol de Mar. Enotast
- 15 de juny.** 20h. Premià de Dalt. Mercats amb DO Alella
- 16 de juny.** 12.30h. Argentona. Enotast
- 16 i 23 de juny.** 12h. Alta Alella. Visita amb maridatge de cuina catalana
- 20 de juny.** 19h. Alta Alella. Sopar maridatge de temporada
- 29 de juny.** Varies hores. Alta Alella. Microteatre entre vinyes
- 30 de juny.** 11h. Can Roda. Tast de vins i xocolates
- 30 de juny.** 11h. Can Roda. Tast de vermouths
- Dates per confirmar.** Bouquet d'Alella. Tastets de temporada (maridatge de vins i plats)
- 5 de juliol.** Sant Fost de Campsentelles. Enotast
- 6 de juliol.** Calella. Enotast.

DIVENDRES

12  
JULIOL



# SALATS

20  
24

**FIRA DE VINS D'ARRELS SALINES**

Venda anticipada a la botiga - Preu: 25€ - 18:00 a 22:00h

LA  
**COPANEGRA**  
VINIEXPERIÈNCIA



FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS  
ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS



📅 Dijous 30 de maig i 6, 13, 20 de juny  
**Sopar Maridatge de temporada**  
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:15 h sopar



📅 Diumenge 2 de juny  
**Wine Bar amb sessió de Vinyls**  
🕒 11:30 - 14:30 h



📅 Divendres 7, 14, 21 de juny  
**Wine Bar amb DJ Set**  
🕒 18:30 - 21:30 h



📅 Diumenge 9, 16, 23 de juny  
**Visita amb maridatge de cuina catalana**  
🕒 12:00 - 15:00 h



📅 Dissabte 29 de juny  
**Microteatre entre vinyes**  
🕒 19:00 h, 19:30 h o 20:00 h



📅 Diumenge 30 de juny  
**loga entre vinyes amb aperitiu**  
🕒 10:30 - 14:30 h



📅 Activitat recurrent  
**Visita amb degustació**  
🕒 Consulta horaris

Gaudeix de la cultura  
del vi i el cava!






**Reserva ara!**



📅 Activitat recurrent  
**Visita maridatge de pernil Ibèric i formatge**  
🕒 Consulta horaris

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

Camí baix de Tiana, s/n · 08328 Alella (Barcelona)  
Parc Natural de la Serralada de Marina

   @altaalella



CONNECTA  
AMB EL  
**Maresme**



MAR, MUNTANYA  
CULTURA, ESPORT,  
GASTRONOMIA,  
NATURA...



# Gaudint dels Tyets i un èpic 'solete' a la Califòrnia catalana

La Cuina del Port (Mataró) esdevé escenari d'un dinar d'aquells que no s'obliden

Som a l'abril, però fa un sol que peta i això ens indica que fins i tot el temps sembla estar interessat a maridar el reportatge d'avui de *Papers de vi*. Hem quedat amb els mataronins Oriol de Ramon i Xavier Coca, més coneguts com The Tyets. Arriben amb moto i tot sembla indicar que, gràcies al *solete*, ells i els vins d'Alella, serà un dia "èpic".

SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Oriol de Ramon i Xavier Coca, els Tyets, al final del dinar amb el reguitzell d'ampolles que vam compartir amb ells.

**P**erò, com es diuen The Tyets, amb pronunciació anglesa o catalana? “El nom el vam decidir per WhatsApp i, per tant, no el vam pronunciar. Diem els Tiets [əts ti'ets] en català, però la marca és The Tyets i nosaltres som els tiets.” Després d'aquesta classe de fonètica anem a trepitjar vinya. Avui als Tiets els toca cantar poc i aprendre molt sobre el vi d'Alella. I el primer destí és la vinya de Can Riera, on ens trobem amb Joan Munich del celler Talcomraja. De camí ja ens deixen entreveure que el vi els agrada i el d'Alella més. “Ens sentim més maresmenys que mediterranis. Som molt de

Mataró i de la nostra ciutat, des de sempre hem estat implicats en la cultura popular, som de festa major, de capgrossos... a Mataró ho tenim clar tot això.” I just ahir l'Oriol diu que va beure un vi d'Alella. No en recorda el nom, però sí el gust i la varietat: una pansa blanca. Comencem bé.

**Vi, maduixes i Tiets, tot del Maresme**

Pujant amb el cotxe el paisatge deixa entreveure vinyes, però també zona boscosa i pols de la sequera que afortunadament en el moment d'escriure aquest reportatge ja ha millorat, amb algunes pluges que han refrescat i mullat aquest paisatge

tan mediterrani. El camí cap a Can Riera resulta familiar per als dos membres dels Tyets: “El DJ de la Mushkaa té una propietat aquí i hi hem vingut a vegades”, diu el Xavier. Arribem a destí i Joan Munich ja ens espera: no només ell, de fet: “Haureu de venir més sovint perquè això no és gens habitual, no hi volen pujar gaire, però avui hi tinc tota la família.” I somriu. Els seus fills han volgut conèixer els Tyets, en són fans, i pel que sembla també la seva dona i la sogra. Després de les cordialitats ens posem de cara a la feina. Tant l'Oriol com el Xavier, ha estat veure la vinya per concentrar-se en el món del vi. Sembla que han

vingut a escoltar, aprendre i preguntar. El propietari del celler Talcomraja comença amb el tour. “Estem plantant garnatxa, explica: “I la Garnatxa, de gust,

**“Tot plegat té lloc a la Cuina del Port, un nou local obert fa pocs mesos i que ja ha esdevingut un referent de la bona cuina a la zona”**

què tal?”, s'afanya a demanar l'Oriol. Doncs aviat ho veurem. Després d'una estona de classes de viticultura i enologia, de preguntes i respostes, ens trobem amb una taula ben parada enmig d'una de les vinyes, amb vistes al lloc on dinarem, al port de Mataró. Les estrelles d'aquest particular escenari no seran The Tyets, si no els vins del celler de Joan Munich i unes maduixes del Maresme que seran el millor aperitiu que podríem tenir. Maduixes cultivades a terra: “Ja no en queden gaires”, ens explica la sogra del Joan. “Les he anat a buscar expressament en una de les poques parades del mercat que tenen les maduixes de cultiu tradicional, són boníssimes!” Una afirmació que no triguem a comprovar i a assumir com a nostra.

**The Tyets en la distància curta**  
Cançons relacionades amb l'estiu, acords majors i alegres, transmissió de bones vibres i tot des de la perspectiva més nostrada i des del que ells anomenen “la Califòrnia catalana”, el seu Maresme, al qual se sen-



Joan Munich, a la seva vinya de Mataró, amb els Tyets.

**Vins party-sans**

**Talcomraja**  
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180

Més informació al web i Instagram

ten arrelats i del qual, de moment, no volen marxar. “Hem provat molts tipus de temes, però aquests són els que ens fan sentir millor.” Arribem al port de Mataró i l'equip de *Papers de vi* ha preparat una sorpresa als dos mataronins. Un dinar maridat no només amb vi d'Alella, sinó també amb les cançons de The Tyets. A la taula, una *minuta* amb 9 plats, 9 vins i 9 cançons. Se'ns gira feina.

Tot plegat té lloc a la Cuina del Port, un nou local obert fa pocs mesos i que ja ha esdevingut un referent de la bona cuina a la zona. Un espai modern, agradable i confortable que ofereix plats de mar i muntanya de cuina catalana tradicional, però amb un toc creatiu i atrevit.

### OLÍVIA

*I ens vam passar el concert plorant, Olívia.  
Quin moment tan bonic i estrany, Olívia.  
Pensava que es casaven va i ens diuen  
que serem una més de la família.*

### Oliva grossa farcida de pasta de vermut i cruixent d'arròs amb musclos que maridem amb l'AUS Pet Nat del Celler de les Aus

Ara l'Olívia protagonista de la cançó ja té dos anys i a *Papers de vi* ens ha anat fantàstica per començar aquest peculiar maridatge de cançons, menjar i vi al·lelenc. Un joc de paraules per començar amb un aperitiu a la Cuina del Port, que ens acull

en el seu interior, tot i que ben aviat tindrà una espectacular terrassa per gaudir encara més d'aquesta Califòrnia catalana que tant estimen The Tyets.

“Quan vam presentar la cançó ja estàvem en tendència alcista”, explica l'Oriol. *Coti x Coti* va ser sense dubte el que ells defineixen com “el xut a porteria”, però la centrada la va fer *Olívia* per després celebrar el gol amb el *Solete*.

“En aquests dos anys hem creat moltíssim, hem penecat dur... I un dels reptes més grans dels grups a Catalunya”, expliquen, està en els directes. “Hi ha molt de nivell, ja ho hem dit, som de festa major i aquí a Catalunya és on els grups es llueixen. Havíem de complir les expectatives”, expliquen orgullosos. Quan ets un grup de música urbana, tal com es defineixen, s'han d'aconseguir directes potents, on la gent salti i canti, amb bones transicions: “En definitiva, hem de ser capaços de crear bones experiències.” I això és justament el que hem intentat fer des de la revista. Volem que els Tyets s'emportin una bona experiència de maridatge i, sobretot, que aprenguin i entenguin encara més els vins de la DO Alella. Estem en el nostre directe.

I, de moment, sembla que el públic respon. Tant el Xavi com l'Oriol ens mostren entusiasmat amb la proposta. “Com ho hem de fer?”, demana l'Oriol: “Primer el vi o primer el menjar?” Després d'unes breus instruccions i d'explicar-los què és un ancestral, anem per feina.



El sommelier i cap de sala de la Cuina del Port, Sergi Fernández, va preparar una sangria que va deixar tothom impressionat.

El menjar resulta “un vermut bo i original”. I el vi: “Molt fresc i agradable. Fa pocs dies vaig tastar una pansa blanca en un japonès i juraria que era d'aquest mateix celler”, diu l'Oriol. I continuem parlant de com ha anat creixent el projecte The Tyets. “Ara som joves i és el moment d'invertir-hi tota l'energia”, diu el Xavi. “Quan no fem concerts ens avorrim, ho trobem a faltar”, afegeix ràpidament l'Oriol, tot i que també confessen haver après a dosificar aquesta energia i a gaudir més de les gires. “La professionalització ens ha permès augmentar qualitat. Continuem sent un grup d'amics que voltem i fem concerts, però ara ens podem permetre no haver de dormir a la furgoneta”, expliquen contents. I el grup d'amics

ha anat creixent: els Tyets quan van de gira tenen un equip d'una dotzena de persones i en el dia a dia donen feina a vintidues persones, algunes d'elles col·laboracions puntuals (dissenyadors, editors de vídeo...).

### ÈPIC SOLETE

*Però fa un èpic solete,  
baixem a la platja a fer un rete  
Gerra de sangria i reggaeton  
cada dia  
Però fa un èpic solete, a la terrasseta del tete  
Gerra de sangria i reggaeton  
cada dia*

### La croqueta de pernil ibèric i la sangria de cava Roura Brut

I si parlem d'*Èpic Solete*, de platja, terrasseta i reggaeton, res



Oliva farcida de pasta de vermut i cruixent d'arròs amb musclos.



Croqueta de pernil ibèric.



**Braves de patata fullada amb salsa picant i allioli.**



**Pa amb tomàquet i anxoves.**

més estiuenc que unes croquetes i una sangria. Això sí, de nivell! “Nosaltres som de sangries, però hem de confessar que ho hem estat molt de sangria de súper (per no dir la marca).” “A la cultura del vi normalment s’hi accedeix primer amb tot el que és dolent. Primer la sangria barata, abans que els

**“Aquest és el nostre primer tast com a tal, una experiència immersiva, estem segurs que no serà l’última”**

cubates.” “Aquesta és de luxe”, diu l’Oriol referint-se a la gerra perfectament presentada que prepara davant nostre Sergi Fernández. “Hòstia que és bona!”, expressa entusiasta l’Oriol. I és que és una sangria elaborada seguint la recepta del germà del Sergi, el nostre sommelier d’avui, amb el cava Roura Brut. L’acompanya una supercroqueta de pernil ibèric, de mida maca i d’una cremositat accentuada tot i mantenir el gust de pernil. I és que amb un èpic *solete* com el d’avui, res millor per començar a entrar en gana que un dels plats i begudes més característics de les tapes estiuencs: sangria i croquetes. El sommelier ens explica que això de la sangria “va a gustos”, però el secret en aquest cas està en “els ingredients de qualitat”: “Amb el temps ja tens clients que volen afinar més i et demanen com la volen, si amb més o menys limonada, per exemple.” Però

aquesta té tots els elements per fer que agradi a tothom i, a més, és 100% maresmenca, amb la incorporació d’unes maduixes excepcionals.

I tal com la maduixa col·labora a fer millor aquesta sangria, parlem de les col·laboracions que han fet els Tyets amb altres grups catalans: Els Amics de les Arts, els Manolos, Stay Homas, Julieta, Mushkaa... “Quan millor ens han funcionat és quan tenim una cançó nostra que la veiem ideal per a un grup en concret”, expliquen. És el cas de la col·laboració que van fer amb els Manolos: “Vam pensar el tema nosaltres, ells van portar la guitarra i tot va anar rodant.”

#### **LET ME ALIVE**

*Hem sopat el caldo amb galets  
Que l’altre dia la teva àvia ens  
va tupperitzar  
I si se’t veu feliç  
Hem sopat a dos mil restaurants  
Però res és comparable amb  
una pizza amb tu al sofà  
T’he portat per esmorzar un  
croissant  
Per sucra a la tassa aquella  
em vas fer comprar a la fira  
dels Encants*

**Braves de patata fullada amb la salsa picant i allioli amb Foranell Garnatxa Blanca de Quim Batlle**

“Un maridatge ben trobat! És veritat!” I riuen abans de donar-ne la justificació: “El diumenge de ressaca les braves donen vidilla, tota la raó.” I així és quan comencem a parlar de la barreja d’idiomes, d’estils i d’influències en la música de

The Tyets. L’Oriol explica: “Som un grup de música en català, pensem i escrivim en català, però això no vol dir que no ens agradi barrejar, no només la llengua, sinó també els estils.” *Let me alive* té moltes parts en anglès, expliquen, perquè va sortir així quan la van escriure. “Pensem en català, però de tant en tant ens surt una tornada en anglès o una paraula com *bailoteo*... És difícil categoritzar la nostra música, diem que fem reggaeton, però a l’àlbum només n’hi ha tres.” Però el que tenen clar és que la música en català es mereix tenir tots els estils, i així ho practiquen: merengue, bachata, salsa... I pel que fa als seus referents, també els tenen clars. “Ens va fer molta il·lusió guanyar fa uns anys el XIV Premi Miquel Martí i Pol”, dins el Certamen Terra i Cultura i participar en el CD de poemes musicats, que organitza el Celler Vall Llach, i han tingut ocasió de parlar amb Lluís Llach i altres referents des d’aleshores: “Ell mateix ens explicava que la cançó en català va sortir de cop, com de sota les pedres i de la mateixa manera es va produir el pas al rock en català.” Els referents de The Tyets són variats, però el Xavi era més de rock britànic i l’Oriol de rock en català. Però la incorporació dels ritmes més actuals i llatins els tenien clars: “Per la nostra cultura, les lletres del reggaeton les trobem molt ofensives i segurament al lloc d’origen les troben més normals. Amb els nostres referents, ens sobta molt, però teníem ganes d’agafar aquests ritmes, poder-los ballar a la disco i incorporar-los a la nos-

tra cultura”, explica el Xavier. “Mestissatge”, aclareix l’Oriol: “Nosaltres vam viure aquesta barreja: Txarango, Buhos, Oques Grasses... és aquí on ens sentim còmodes.”

Però no ens oblidem del vi que acompanya aquestes braves que han entusiasmat els convidats a taula. Un vi que els ha sorprès també per l’estil, únic a la DO i també ben integrat en la idiosincràsia dels vins alellencs, com la música de The Tyets.

#### **BAILOTEO**

*I de fer el bailoteo  
Cada nit ben junts ballant al  
son del salseo  
Ens agradava la festa i també  
el marujeo  
Ja no importa perquè vull que  
tornis, i si no aquí t’espero*

**Pa amb tomàquet i anxoves amb la Rumbera d’Oriol Artigas**

Estem a mig àpat i és moment de riure i sorprendre’ns alhora. La cambrera que ens atén s’acosta amb un estenedor d’anxoves: “I veieu que ballen, oi?” expressa divertit el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. Les rialles no triguen a arribar i aviat l’Oriol s’acosta la copa servida al nas: “Aquesta olor em recorda molt la sidra.” I el Xavi s’afanya a dir: “Ostres, és bo! Aquest m’agrada molt.” La gana de coneixement continua ben viva entre els Tyets, que no triguen a demanar el perquè de l’olor, el perquè del color i la pregunta de com són els cellers del territori DO Alella, per acabar amb la pregunta de l’Oriol conver-



**Carpaccio de llobarro.**



**Calamars farcits de gelta de porc.**

tit en periodista: “I vosaltres teniu un vi preferit?” L’Oscar aprofita l’ocasió per parlar-los dels vins dolços amb què acabarem l’àpat, però queden encara tres plats.

#### LA PLATJA

*Jo vull anar a la platja amb tu  
I fer l’amor, després dinar Plats  
Bruts  
Tardeo de mojito  
Teteo amb el Benito  
Són bones vibes tot el que faig  
amb tu*

#### **Carpaccio de llobarro de la nostra costa amb maionesa de plàncton amb Titiana de Can Matons Pansa Blanca**

És probablement una de les cançons que més van sonar l’estiu passat: “La cançó és de Stay Homas, però la vam fer conjuntament i va sortir molt rodó.” A més, el videoclip està gravat al Maresme, cosa que l’acosta, i molt, a The Tyets. I això ens fa parlar justament de territori: tenim al davant un carpaccio de la nostra costa i el

Titiana de Can Matons. “El vi, la cervesa, el cafè... t’hi has de posar de petit perquè t’agradi, però és veritat que són gustos molt arrelats a la cultura mediterrània. De fet, és fins i tot fer política”, argumenta l’Oriol, que afegeix: “Triar un vi català en comptes d’un de la Rioja o un francès...” És un acte de militància, afirmen tots dos. “Com les maduixes”, recorden. Tot plegat els fa concloure: “Beure vi del Maresme o d’Alella forma part del nostre imaginari col·lectiu.” Però en el que no es posen d’acord és en el que els agrada més. El Xavi diu divertit: “L’Oriol és més de vi, tot i que cal reconèixer que en bevem tots, quan ens posem pijos”.

#### COTI X COTI

*No ho puc evitar, ja no sé com fer-ho  
M’ha arribat a les mans, un coti ben salsero  
Que ha mogut tot el mercat, no me’l puc treure del cap  
Si vols aquest secret, doncs per tres l’has de canviar*

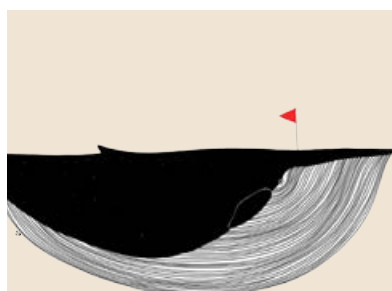
#### **Cassoleta de calamars farcits de gelta de porc amb salsa de Marfil Generós Sec i maridat amb el mateix vi**

Arribem als plats principals i és per això que cal treure el tema que més es recorda de The Tyets pel que va significar

a nivell popular. De fet, ho demostra el que explica l’Oscar de Papers de vi: “Jo, per anar a un concert vostre, vaig demanar que me n’ensenyessin!” A què? Doncs a ballar sardanes! Estem parlant de l’èxit del *Coti X Coti*. És sens dubte la democratització de la sardana. El reggaeton-



**Un moment del dinar.**



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



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



**Arròs del senyoret.**

sardana que ha aconseguit difondre la sardana a nous públics. Per escenificar-ho al plat ho fem amb una cassoleta de calamars farcits i ben *salseros*, un plat festiu en moltes cases catalanes, acompanyat per un Marfil Generós sec, un clàssic allelenc d'èxit assegurat. "Carai, em sembla que me n'agrada molt més el regust que el gust", diu el Xavi després de tastar-lo.

**CLAR QUE T'HE TROBAT A FALTAR**

*Clar que t'he trobat a faltar, si encara no m'he canviat la foto  
Pensava si venir-te a buscar i poder preguntar-te, si tu també  
Si també m'has trobat a faltar, quan estava solet al meu quarto  
M'he quedat empanat esperant-te i vull preguntar-te, si tu també*

**Arròs del senyoret (sípia, gambes i corball) amb Ara i Aquí de Vallalta Vinícola**

"La Julieta la va clavar molt, aquí...", diuen The Tyets mentre els aviseu que la cançó que canten amb ella és la del maridatge següent. Perquè, què hi ha més estiuenc que compartir un arrosset a la vora del mar? I, és clar, des de l'estiu passat que no ho fem. Ho hem trobat a faltar. El vi convidat per a aquest plat és la segona anyada d'un nou celler, Vallalta Vinícola. Un projecte pel qual els nostres acompanyants a taula demanen saber-ne més, mentre expressen la preocupació veient com està quedant la taula plena de copes. "Sort que

tenim *aguante*", diu l'Oriol. "La veritat és que sabíem que ens convidàveu a dinar, però no sabíem a què veníem exactament. Estem encantats!"

**El moment dolç**

**BOMBA DE FUM**

*Que vull que em robis cullerades del meu postre  
Que vull que em diguis tot i tot allò que et costa  
No ens calen normes, junts som enormes*

**Pera de Lleida amb gelat de vainilla bourbon amb Serralada de Marina Iaià Rosa, de Can Roda**

Toquen les postres i havíem promès als Tyets parlar-los dels dolços d'Alella. Després d'una *masterclass* de qui més li agraden els dolços de l'equip de *Papers de vi* parlem d'altres coses dolces, com el moment que està vivint el duet maresmenc. "Sí, estem en un moment dolç. Tenim més pressió quant a creació, però creiem que estem en un molt bon moment i contents d'haver-hi arribat a base de picar pedra", diuen satisfets.

Maridem ara la pera de Lleida (que va sota una campana plena de fum) amb el Iaià Rosa de Can Roda, un dolç clàssic de la DO. Uns maridatges, avui, que semblen no tenir fi... "Això em recorda que quan arribes al final del concert, del que més satisfet estàs és de veure que hi ha gent que s'ho passa bé amb el que fas", reflexionen. "Quan fèiem concerts al principi i veïem algú que ja

se sabia i cantava les nostres cançons era la pera", diu l'Oriol, i riu veient la pera al plat... "Quan la gent canta a *muerte* és veritat que és la pera", afegeix sorneguer el Xavi.

**COCO**

*Que tu em tornes loco  
Em flipa la teva olor a coco  
Et tinc tot el rato en el coco  
He cancel·lat tots els plans*

**Petits fours (coquets i núvols de coco) amb Mistela de Talcomraja**

"La mistela no és ben bé vi", els aclarim, i els expliquem que és un most amb alcohol afegit. Toca anar acabant l'àpat i ho

DO Alella ens referíem només a Alella, no m'esperava que fos tot el Maresme", diu l'Oriol. El Xavi s'hi afegeix: "La veritat és que el nom embolica una mica, per la gent que no és del gremi pot ser confús." "Ara sabem que la DO va més enllà del rètol i les vinyes que veiem a l'autopista".

I pel que fa a l'experiència: "Fins fa quatre dies no ens consideràvem estar al món dels adults, i el vi hi està associat. És el nostre primer tast com a tal, una experiència immersiva, estem segurs que no serà l'última", conclouen satisfets.

I nosaltres, com diu la nova cançó de The Tyets, "hem menjat un arrosset" i ens han



**Pera de Lleida amb gelat de vainilla.**

fem tal com l'hem començat, amb un producte del celler Talcomraja. Ens posem dolços, vaja, i així trobem el moment de demanar a The Tyets quina és la imatge que s'emporten de la DO Alella després d'aquesta experiència. "Jo la veritat em pensava que quan parlàvem de

"fet riure com mai durant tot el dinar". Però el més important és que ens quedem amb el record d'haver vist "junts la posta de sol" del Maresme, avui, vista des del restaurant la Cuina del Port i "sentint que estem bé, sentint que estem *living*". Gràcies, The Tyets! ●



**Petits fours: coquets i núvols de coco.**

# Per navegar de forma cibersegura



## CATALUNYA ENS CONNECTA

L'Agència de Ciberseguretat de Catalunya posa al teu abast un seguit de guies, infografies, activitats i altres recursos perquè puguis navegar per Internet de forma més segura i prevenir els possibles fraus digitals.

# El Tast Tiana torna a omplir el poble de bon menjar i bon vi

Tiana celebra la quinzena edició de la fira Tast Tiana mentre treballa per recuperar la vinya i els agricultors al seu territori

CRISTINA GAGGIOLI



AJUNTAMENT DE TIANA

**Q**uan comença el bon temps, s'allarguen els dies i el sol acompanya, ve de gust sortir a gaudir del país. Una bona manera pot ser passejar per les muntanyes del territori DO Alella o per les platges de sauló, però una altra de molt temptadora és sortir a prendre alguna cosa amb els amics o els de casa. I, un any més, a Tiana ens en donen una oportunitat immillorable, el Tast Tiana, la mostra gastronòmica i del vi de Tiana.

Des del divendres, 14 de juny, durant tot el cap de setmana, Tiana tornarà a omplir-se de bon menjar i bon vi. I ho farà amb la confiança i el saber fer que li donen quinze anys d'experiència. Isaac Salvatierra, l'alcalde, assegura: "El Tast és un dels esdeveniments més esperats de l'any al poble perquè hem arribat a un nivell d'excel·lència molt alt."

Ara, com quan va començar, l'objectiu és promocionar els vins de la DO Alella i els restaurants de la zona, i vincular

una cosa amb l'altra: "Fer que els establiments ajudin a explicar-nos millor com a territori i que els vins expliquin que als restaurants pots gaudir dels plats del nostre poble", explica Salvatierra.

## Allò que funciona, millor no tocar-ho

La fórmula funciona, però, com matisa l'alcalde, "allò que funciona, millor no tocar-ho, però sí afinar-ho". És per això que aquest any s'introdueix alguna novetat. La primera, en forma d'homenatge. "L'any passat vam incorporar els Premis Sauló, que farem cada dos anys i que alternarem amb el que estrenem aquest any, el Premi Pilar Solà Puyaltó. La Pilar portava el Forn Solà, un dels dos forns del poble, i va ser una de les impulsores del Tast des del principi, però aquest desembre ens va deixar i entre els organitzadors vam decidir fer-li un homenatge." Serà un tribut a les tapes, cosa que ja s'havia fet anteriorment, i consistirà en un reconeixement que es donarà al plat més bo del Tast arran d'una vo-



**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



tació. Un jurat professional votarà el millor plat i el públic farà el mateix amb la millor tapa. “Incorporarem una mica de competitivitat amb la intenció d’apujar el nivell de tots els participants. En el fons, és una manera de recordar la Pilar i d’exhibir els plats. Perquè tots els plats són molt bons –somriu Salvatierra–, però així anem experimentant i introduïm novetats.”

Precisament els plats i els vins seran el que més buscaran els visitants. Els restauradors participants són Avi Mingo, Tirati Tiriti, La Centraleta, El Casino, Can Roca, Casal de Tiana, Melmelària, La Bodega del Mascaró, La Cuina de Can Vilaró, Queviures Annita, Mas Corts, Les Terrasses de Sentromà, El Cau Brunet, el Forn Solà i la Pastisseria Aixelà. “Crec que és l’any en què hi ha més participants de Tiana”, celebra l’alcalde. “Hi ha restaurants nous que han obert fa poc i, per tant, estem contents. Un parell són de Sant

## Tot plegat, amb l’ambient de la Festa Major petita, perquè el Tast Tiana coincidirà amb la celebració de Sant Antoni

Fost de Campsentelles, però els considerem tianencs, perquè la Cinta de Mas Corts és del poble i El Cau Brunet és tot just a la zona límit. En tenim només un de fora de Tiana, el Mexclat de Badalona.” Al seu costat, hi haurà també un estand de Pernil Barcelona.

### Àmplia oferta vinícola

Però un bon menjar no és el mateix sense un bon vi. Els productors participants seran Testuan, Masia Coll de Canyet, Albert Federico, Alta Alella, l’Artesà del Temps, Can Roda i Quim Batlle. Serà interessant el tast de vins de la DO Alella programat per al dissabte a les 19.30 h, a càrrec de Johnny Alemán, sommelier, actor i pallasso.

“Aquest any hem ampliat l’espai.” Salvatierra explica: “L’any passat ja ho vam fer i ens va anar molt bé per regular els pics d’assistència de visitants i trobar l’equilibri.” Des de la plaça de la Vila, doncs, la fira s’allargarà gairebé per tot el carrer Marquès de Monistrol i també per Lola Anglada amb tota els jardins. “I al mirador de la plaça, hi farem una barra”, afegeix. “Guanyem molt espai.” I és que després de quinze anys i amb molt bona fama adquirida, l’ajuntament té l’objectiu ara de definir la mesura justa de la trobada. “L’any passat vam vendre sis mil tiquets i n’estem molt contents. Tenim prou demanda i no necessitem anunciar-nos gaire més: no volem morir d’èxit. Ara mateix, estem al límit.”

Tot plegat, amb l’ambient de la Festa Major petita, perquè com cada any el Tast Tiana coincidirà amb la celebració del patró, Sant Antoni. I amb música, perquè els dies de Tast, a partir de les nou del vespre, els Jardins de Can Barata acolliran els concerts de Vovo Music, Aren.Vii i Dj Irina Flake.

El Tast Tiana se celebrarà a Tiana el 14, 15 i 16 de juny de 19.30 a 00 h, però no us desespisteu, que la venda de tiquets serà de 19 a 23 h. ●



AJUNTAMENT DE TIANA

### IMPULS A LA VINYA

El Tast Tiana és una fira pensada per al públic particular, però amaga una voluntat de fer territori, de cuidar l’entorn on vivim i tornar a les arrels. En aquest sentit, un dels objectius de l’ajuntament és recuperar el conreu de la vinya que antigament havia caracteritzat el poble i guanyar terrenys que ara estan abandonats o bé ocupats per boscos per cedir-los a agricultors que necessiten hectàrees. “Ara fa un temps vam fer un document en què proposàvem el potencial de conreu de la vinya i l’horta de Tiana”, explica l’alcalde. “Un enginyer agrònom ens va elaborar uns mapes en què es defineix quin camí tenim per augmentar la zona de vinya i on podríem plantar-ne.”

I sembla que s’ho han pres al peu de la lletra: “Hem localitzat els petits i grans propietaris d’aquests terrenys. Dos regidors han estat trucant-los per trobar-nos tots plegats. Són vuit de grans i tres-cents de petits. En una reunió celebrada aquest mes de maig els hem informat sobre el pla de la vinya i horta del poble i també sobre la nostra preocupació per la massa forestal, perquè molta no està gestionada i és un polvorí.”

Però aquest no és l’únic camí iniciat. “Paral·lelament, hem anat a la Diputació, que té un servei de banc de terres, perquè la idea és poder-nos-hi acollir: que ells ens donin suport tècnic per fer un catàleg d’aquest banc de terres i posar-nos en contacte amb petits agricultors a qui els pugui interessar tenir més terreny per treballar. Com si fóssim una administració de finques, posem en contacte els uns i els altres.” Sembla que el camí és esperançador. “En aquest sentit, tindrem bones notícies aviat. Diverses hectàrees de territori tianenc que ara són superfície forestal, les recuperarem amb vinya.”



VINS I CAVES  
**BLANCHER**  
VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya



www.blancher.es - Telèfon 938 183 286

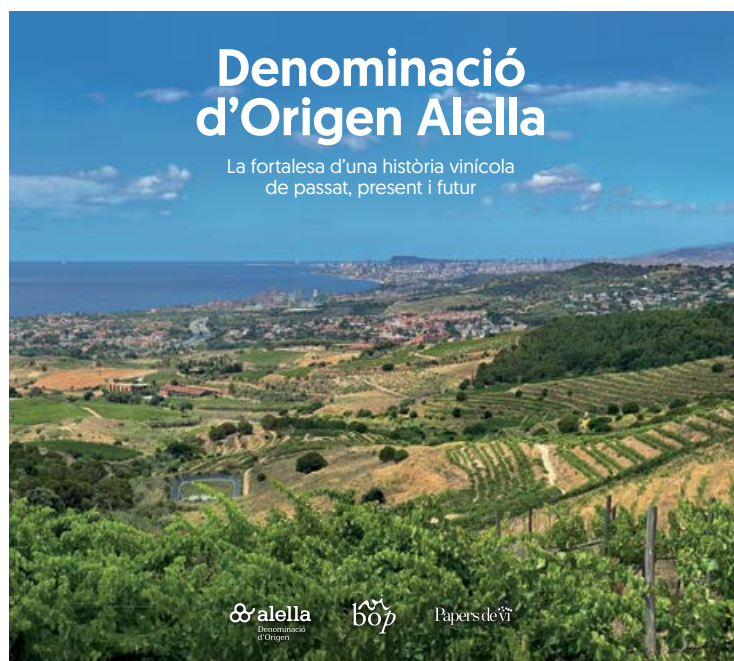


Etiqueta de finals dels anys 50 i masia Can Canjon (Teià)

# Presentació del llibre: Denominació d'Origen Alella

## La fortalesa d'una història vinícola de passat, present i futur

Un viatge des del passat fins al present i amb una mirada cap al futur que no et deixarà indiferent.



Data: 22 de juny  
Lloc: Hotel Augusta Vallès  
Vilanova del Vallès  
Hora: 18.00 h



## Us presentem algunes de les propostes que els establiments de Tiana portaran enguany al Tast Tiana



Carrer Sant Isidre, 13 B  
08391 Tiana  
T. 654 10 64 65  
@ @melmelaria



Timbal de carbassó amb formatge de cabra i mermelada de taronja.



Carrer Doctor Mascaró, 22  
08391 Tiana  
T. 619 17 35 00 - www.mascaro.es  
@ @labodegadelmascaro



Anxoves amb pa de coca.



Lola Anglada, 28  
08391 Tiana  
T. 93 395 22 06 - www.avimingo.com  
@ @avimingotiana



Canelons d'espinaçs amb panses, pinyons i pernil de jabugo.



Crta. B-500 km 6  
08391 Sant Fost de Campsentelles  
T. 618 009 736 - elcaubrunet1916@gmail.com  
@ @elcaurestaurant\_



Costella de vaca a baixa temperatura amb parmentier de patata.

●● **PROTAGONISTES DEL TAST TIANA**



Carrer del Bisbe Català, 1  
08391 Tiana  
T. 93 395 19 52  
@queviures\_anita



**Focaccia amb mortadella trufada i burrata.**

**EL CASAL  
DE TIANA**

Av. Isaac Albéniz, 8-10  
08391 Tiana  
T. 691 172 488



**Sopa de pa amb tomàquet i sal de pernil ibèric.**



Carrer del Centre, 8  
08391 Tiana  
T. 647 996 755  
@lacuinadecanvilaro



**Brioix de pollastre a l'ast.**



Can Roca, s/n  
08391 Tiana  
T. 93 395 07 47  
www.restaurantcanroca.com



**Cigrons pedrosillanos amb botifarra negra.**

**ARTIGA**

**VI DE FAMÍLIA  
VI DE CABRILS**

Ramon Gonzalez- Viticultor @artiga\_pansa\_blanca info@artigapansablanca.com



Amb la col·laboració de:



Crta. Badalona a Mollet km. 7.650  
08105 Sant Fost de Campsentelles  
T. 93 593 55 55  
www.mascorts.com



Carrer del Centre, 18  
08391 Tiana  
T. 682 137 836  
@lacentraletadetiana



Roast Beef sobre oatmeal de cereals amb ruca al cafè de París.



Mini entrepà de pulled pork.



Av. Isaac Albéniz, 26  
08391 Tiana  
T. 93 395 07 47  
@forn\_aixela



C. Sant Jaume, 6  
08391 Tiana  
T. 93 395 26 02  
@forn\_sola



Mousse de llimona.



Les Tianes.

**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

# Foranell Escumós Picapoll Brut Nature 2019

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc daurat. El carbònic és format per bombolles diminutes abundants.

### NAS

Ofereix un conjunt d'aromes afruitades, on es destaquen notes de fruites d'estiu i records de pinya natural, totes molt madures, amb una bona presència d'aromes vegetals que hi donen frescor i complexitat.

### BOCA

Té una entrada en boca àmplia, on el carbònic acarona la llengua, mostrant-se juganer però efímer, tot aportant una textura cremosa que, conjuntament amb una acidesa viva, ben present però molt ben equilibrada, el converteixen en un escumós molt gastronòmic. En el pas de boca es mostra refrescant, complex i deixa al paladar un conjunt de notes aromàtiques típiques de les llargues criances. Final llarg i persistent.

PVP  
32,95 €

## ELABORACIÓ

A la vinya de picapoll es fa la verema en dues passades. S'elabora el vi base i es decanta, sense clarificar-lo abans de fer el tiratge amb sucre ecològic i el peu de cuba. La criança mínima amb els llevats és de seixanta mesos.



## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2019

**Varietats:** 100% picapoll

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol

**Ampolles elaborades:** 1.900 ampolles

**DO Alella**



**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



### Celler Quim Batlle

El celler Quim Batlle, situat a la vall de Ca l'Andreu dins la finca la Sentiu, a Tiana (Maresme), és un dels cellers més singulars i amb més personalitat de tota la DO Alella. Treballa amb les varietats més tradicionals del territori, la pansa blanca, la garnatxa blanca i la picapoll, varietat que aquest celler va contribuir a recuperar. Els seus vins són essencials, amb caràcter i molt gastronòmics.



Quim Batlle amb Marc Domènech i Elvis Sierra, responsables de cuina del Mas Padellàs.



## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Mas Padellàs

Passeig de Massarosa, 74 · 08329 Teià  
935 40 75 46 – maspadellas.com



El restaurant Mas Padellàs, de Teià, situat en una masia que data del segle XVII, ofereix en uns menjadors plens d'història una cuina catalana moderna, de fusió mediterrània, basada en el producte fresc de proximitat i de temporada.

## MÉS VINS ESCUMOSOS ELABORATS EN TERRITORI ALELLA



**Gran Minguet**  
Celler Can Roda  
DO Alella  
100% pansa blanca  
Criança mínima de 50 mesos  
PVP: 22,00 €



**Titiana de Can Matons Pansa Blanca**  
Celler Can Matons  
DO Alella  
100% pansa blanca  
Criança mínima de 72 mesos  
PVP: 20,95 €



**Alta Alella Laietà**  
Celler Alta Alella  
DO Cava  
80% pansa blanca, 10% chardonnay i 10% pinot noir  
Criança mínima de 30 mesos  
PVP: 20,20 €

### Peus de porc amb ceps i escamarlans

Deixant a banda la qualitat dels tres ingredients principals, els peus de porc, els escamarlans i els ceps, el que determina el caràcter d'aquest plat és la salsa que es forma amb el sofregit, el saltat dels ceps, la substància dels escamarlans i la gelatina que van deixant els peus de porc. Una salsa d'aquelles que fan gaudir del plat de manera superlativa, tot emfasitzant els ingredients principals i actuant de lligam entre ells. La textura i el tacte d'aquesta salsa poden arribar a saturar i demana un vi capaç de netejar la boca amb determinació tot i preservar l'essència del plat. El Foranell escumós de Picapoll no sols va saber relacionar-se de manera sublim amb la salsa, sinó que també va netejar perfectament la boca sense que cap dels elements del plat perdessin ni un bri del seu caràcter.



Allium  
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com





# 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



# Roura

Aprecieu la diferència



## Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

roura@roura.es  
export@roura.es

www.roura.es

# De geòrgiques alellenques

Crònica d'una jornada matinal dedicada a recopilar les paraules del vi i la vinya al Vallès i el Maresme

TEXT: MARTÍ CRESPO



MARTÍ CRESPO

Entrar al celler de Josep Marín és entrar a un racó on el temps sembla que s'hi hagi aturat.

**D**os dies després de Sant Jordi, diada en què l'editorial alellenca Vibop Edicions va presentar com a última novetat el llibre II de les *Geòrgiques* de Virgili, el director d'aquesta revista i qui escriu aquestes ratlles ens havíem de trobar, en un entorn precisament *geòrgic* de la DO Alella, a Santa Maria de Martorelles, amb una veu arrelada a la terra. Amb les vistes bucòliques de la masia

Can Roda just al davant, a la porta de Can Marín ens rep en Josep, que gràcies als noranta anys que sumen les seves dues comes ha trescat i recorregut tots els racons de la Serralada Litoral i més enllà.

### En Marín, pou de saviesa

Anem a visitar en Josep Marín per encàrrec del Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya amb seu a Vilafranca del Penedès, que per preparar una nova exposició

ha demanat col·laboració per fer arribar un qüestionari sobre paraules del vi a viticultors d'unes quantes denominacions d'origen catalanes, com la d'Alella. Així doncs, enmig de pàmpols, magalles i magallons, camots de blat de moro, *fiols*, singlons, fangues, arpiots, perols, brescats, *llicoreies*, sarments i mil i un termes més demanats al qüestionari o no, en la rica conversa a la vora de l'estufa que hi mantenim anem saltant d'un temps i d'un lloc

ben reculats, la Múrcia dels seus pares, fins al present més recent, com l'homenatge inesperat que havia rebut el dia abans a la sala d'actes de *Martoreies* de la mà dels Mossos d'Esquadra, pels seus cops de mà valuosos en la salvaguarda i custòdia del poble i el seu entorn.

Perquè en Marín, com molts el coneixen, és un pou de coneixement geogràfic i topogràfic de la zona, de tant que l'ha passejada ara com a con-

tractista, ara com a vinyater, ara com a caçador o ara com a voluntari forestal. “Aquesta serralada, la conec pam per pam”, ens assegura. I ho corrobora amb una de les interminables anècdotes que guarda al sarró: com a notari oficiós de la serralada que és, algunes famílies l’han anat a trobar per demanar-li on eren exactament els boscos que havien heretat...

#### Altar vinícola

Del “despatx” on ens ha convocat, una habitació plena d’eines i productes perfectament endreçats en la ment d’en Josep, passem al cap d’una estona al seu museu particular, situat als baixos que fan de celler de Can Marín. Abans d’entrar-hi ens saluda una voluminosa màquina de xafar raïm a l’esquerra i, penjant del sostre, uns quants *clèmtics*, pescapous i *carburos* de quan s’anava a regar els camps de nit. I, un cop a dins, ens envaeix la flaire inconfun-

## En Marín té fal- lera per conservar el que molta gent llença sense escrú- pols ni miraments del passat

ble de solatges d’anys i panys, com el vi bo o del racó “de cent anys” que guarda en una petita bota i que ens fa tastar ràpidament. Els tres bocois que té, amb instruccions preci(o)ses escrites amb guix a la fusta (“1 setembra cullit, trafagada 26-10-2021, embotellat 2-2-2022”), comparteixen espai i protagonisme amb unes quantes

rajoles d’època i dos porrons antics recuperats d’entre la runa de cases en obres del poble. En Marín, ens ho demostra, no sols guarda un tresor lingüístic d’activitats i feines d’antes, sinó que també té fal- lera per conservar el que molta gent llença sense escrúpols ni miraments del passat. I, en un racó d’aquesta habitació embriagadora, la joia del museu: un moble ple d’ampolles que, sota una densa capa de pols i d’història, ens insinuen velles referències de Marquès d’Alella, escumosos de fa dècades i misteles elaborades per ell mateix (“No soc cap tècnic del



Josep Marín.



Rafael Barnadas.

vi, tot ho he après des de petit veient-ho fer als altres”). Al bell mig d’aquest altar vinícola, un rellotge de corda en funcionament marca, amb el seu tic-tac compassat, un temps i una vida que semblen passar a un altre ritme: el de la vinya.

#### Cap a Alella

El rellotge ens recorda, també, que tenim una altra cita, a Alella, abans de l’hora de dinar. Acomiadats per en Josep Marín i el seu gos mandrós, saltem la carena, tot fent via, per la carretera de la Conreria fins a quedar en vistes de Tiana, sota els peus, i l’ampla mar, de fons. Ja ens espera en Rafael Barnadas, tan arrelat a Alella com en Josep a Martorelles. Els seus records són una mica més acostats en el temps, amb setanta-cinc anys a les espatlles, però la seva experiència amb la vinya i el vi és igual d’imponent, si tenim present que hi va treballar més de mig segle i que prové de família pagesa. Amb uns matisos especials i interessants, això últim: “El meu rebesavi era pagès d’Alella i el meu besavi se’n va anar a Barcelona a fer de fuster. L’avi, el barceloní Josep Maria Barnadas i Mestres, va ser un escultor que va deixar obra a Montserrat i als Quatre Gats. Però, per circumstàncies diverses, va tornar al poble, Alella, i a l’activitat familiar, la vinya.”

En efecte, l’artista Barnadas va ser un dels impulsors i fundadors de la cooperativa Alella Vinícola, origen remot de l’actual Denominació d’Origen Alella. Quan va comprar una finca al municipi, recalca l’entrevistat, no pensava com un pagès, sinó en gran: volia fer un celler modern, per mi-



MARTÍ CRESPO

llorar el preu del raïm, d’una banda, i per dignificar el vi i la marca Alella, d’una altra. Orgullós d’aquest pòsit familiar, en Rafael va començar a “llaurar vinya a vall obert” a catorze anys i no va parar fins als seixanta-tres, tota una vida dedicada a la cultura dels ceps –patrimoni material– i al conreu dels seus mots –patrimoni immaterial–. Perquè, tot emplenant el qüestionari per al Vinseum, ens confessa discretament que té recollit un vocabulari vitivinícola fruit dels anys de professió i passió a la vinya, convençut que “el cep és molt agraït i poètic”.

Un arxiu personal, sí, però en cap cas intransferible, ens comenta de passada. Als tres presents en la conversa no ens cal ni un segon per començar a rumiar com es pot transformar aquell recull de lèxic, en un futur no gaire llunyà, en un nou títol de l’excel·lent i fructífera col·lecció de *plaquettes* de Vibop Edicions. ●

## TAVERNA&BAR

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

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

**Horari d’estiu:**  
Dilluns, dijous,  
divendres i dissabte  
de 20 a 23 h

Can Batcells  
RESTAURANT

UN ESPAI  
PER CREAR  
RECORDS

Celebra el teu  
esdeveniment amb  
nosaltres



Arrey Alella  
BY HOTEL & SPA

937.379.787

604.809.921

C/ Charles Rivel, 6-8, 08328, Alella, Spain

recepcion@cmcarreyatella.com

**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)

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)



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen

# Desembolicant regals al tast de novetats d'Alella

Cinc tastadors gaudeixen d'una sessió plena de sorpreses en què cadascuna de les tretze ampolles destapades desperta un raig d'expectatives i genera il·lusions infantils

TEXT: MARTÍ CRESPO



OSCAR PALLARÈS

El pati del restaurant Allium (Mataró) va ser el magnífic escenari d'aquest tast de novetats del territori.

**Q**uan *Papers de vi* et convida a participar en un "tast de novetats", l'illusiòmetre personal dels cinc tastadors seleccionats inicia una escalada que sembla que no ha de tocar sostre. Els dies a partir d'aquell moment passen

molt a poc a poc, la concentració en les responsabilitats quotidianes es fa més i més difícil i els nervis estan a flor de pell.

L'Òscar Pallarès, director de la revista, no hi ajuda. Bon estilista del WhatsApp, dosifica els missatges motivadors per als membres de l'equip. "Hem afegit un parell d'ampo-

lles de tal elaborador de culte", escriu tot innocent. "Tindrem bombolles, blancs i fins i tot algun negre", deixa anar com si res. "Ara ja tenim tretze ampolles confirmades", apunta amb inconsciència palesa. Òbviament, el cap de setmana abans de la data fixada, tots pateixen una sobreexcitació

evident. Tot plegat recorda molt l'estat d'ànim dels infants en dates prenadalenes o els dies abans de l'aniversari.

El dia assenyalat és un dilluns a les deu del matí. El lloc, el restaurant Allium, en ple Eixample de Mataró. El Luca Marongiu no acostuma a obrir al públic el dilluns. És l'únic dia

de la setmana que pot dormir fins tard. Però avui no. L'ocasió bé s'ho val. Ell farà d'amfitrió i formarà part d'aquest panell de tast que desembolicarà els regals. Això sí, el seu establiment representa tot el contrari de l'estat d'ànim accelerat i ansiós, gairebé taquicàrdic, amb què van fent acte de presència els tastadors convidats. Es tracta d'un restaurant convençut pels arguments del moviment *slow food*, que aquest cuiner italià dirigeix amb calma per obsequiar una experiència gastronòmica memorable als clients. Més enllà de l'excel·lència culinària traslladada al plat, les seves propostes miren sempre de tenir una cura especial per la sostenibilitat, els productors i el medi ambient.

Els tastadors desfilen des de la porta fins al fons del local. Deixen les taules a banda i banda i no es fixen gaire en la de-

tots els espais possibles del perímetre: els racons, les cantonades, pengen de les parets i s'enfilen per l'escala que condueix a un nivell exterior superior que avui ningú vol explorar. Les mirades de tots, a més de dirigir-se als companys per saludar-los amb el mínim de cordialitat que requereix l'ocasió, s'escapen cap als vins que ja estan disposats en una alineació asimètrica sobre la taula.

Vestit de mestre de cerimònies, l'Òscar Pallarès pregunta als assistents quin ordre creuen oportú seguir, alhora que deixa caure una curiositat: cap d'aquests elaboradors té celler propi. Hi ha la sommelier Rebeca Ruiz, tènic del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella; la Charo Coarasa, també sommelier; l'Enric Espinosa, propietari de la botiga El Rebot dels Sentits, del Masnou, i del celler digital 7deVi.com; la Tània Duran, *alma mater* de la ca-



“Quan veus el color –força clar–, t'esperes un vi molt subtil i, en canvi, en boca es desperta amb acidesa, salinitat i elegància.” La Charo hi està d'acord i destaca que “és potent”. “I és molt franc pel que fa a la cremositat: la notes en nas i la confirmes en boca”, afegeix la Tània.

L'Enric indica que el vi “no se'n va tan de pressa com es podria pensar, perdura i fa salivar bastant”. “És molt gas-

bo molt comercial per a la gent jove”, s'exclama l'Enric, a qui la Rebeca assenyala: “A mi em surt una floreta ben marcada.” “Això sí, en boca no és apegalós, sinó més especiat”, continua l'Enric. “L'acidesa fa que la dolçor de la varietat no domini i no es faci pesant”, comenta la Tània. Igualment, els tastadors poden identificar “la salinitat, que també hi és present, tot i que en aquest cas seria amb un



Enric Espinosa. Tània Duran. Luca Marongiu. Rebeca Ruiz. Charo Coarasa.

coració moderna –d'un elegant toc rústic– que els envolta ni en les ampolles buides exposades, mentre es dirigeixen a la porta

## Luca Marongiu dirigeix Allium amb calma per obsequiar una experiència gastronòmica memorable als clients

de vidre del final, que connecta amb un petit pati interior. En aquell espai encantador, protegit parcialment del sol per una sèrie de tendals, ja hi ha una taula parada amb un estol de copes llestes i un parell de galledes metàl·liques que faran funcions d'escopidora. Una varietat notable de plantes ocupa

feteria La Lõla, de Granollers, i de La Tànica i els seus tasts de vins, tant a domicili com al local. A més, per descomptat, del Luca Marongiu, xef i propietari de l'Allium. No els costa posar-se d'acord: joves primer, bombolles després, vins naturals a continuació, seguits dels vins d'anyades més velles i acabant amb l'únic negre de la sessió. Endavant. Comencem a desembolicar.

### Les Maleses 2023 Vall de Betlem, 100% garnatxa, sis mesos amb les lies en acer inoxidable

Els primers regals són vins de Vall de Betlem. Estan elaborats a partir del raïm conreat a les vinyes de la zona del monestir de Sant Jeroni de la Murtra. D'aquesta garnatxa, se n'han fet 366 ampolles. “És un vi que sorprèn”, apunta la Rebeca:

tronòmic i el veig molt bé per a la primera part d'un menjar”, puntualitza el Luca. Tots coincideixen que és llarg, persistent i que manté l'acidesa i la salinitat iodada una bona estona.

### La Murtra 2023 Vall de Betlem, 100% malvasia de Sitges, sis mesos amb les lies en acer inoxidable

A continuació se serveix aquest vi germà de l'anterior. Igual que en l'altre, les vinyes estan treballades manualment seguint els preceptes de l'agricultura ecològica i regenerativa. El fruit dels prop de dos mil ceps de malvasia de la finca s'elabora de la mateixa manera que la garnatxa, és a dir, amb una maceració amb les pells seguida per sis mesos de cria amb les mares en dipòsit d'acer inoxidable.

“Aromàticament, amb tot aquest préssec i poma, el tro-

matís més de sal que no pas de iode com l'anterior”.

### Artiga 2023 Ramon González, 100% pansa blanca, mètode ancestral

Després de mencionar la sorpresa que aquest ancestral elaborat amb el raïm collit a les seves vinyes de Cabrils estiguí tapat amb suro i morrió en comptes de xapa, els tastadors troben l'Artiga cremós i llaminer. “Aquest vi agraeix passar una estona a la copa, perquè al principi es mostrava punxant aromàticament i a poc a poc van sortint uns altres matisos”, assenyala la Tània. Per la seva banda, la Charo el troba “una mica untuós en boca”, mentre que l'Enric hi detecta “salinitat al final”.

Tornant-hi després d'una estona, confirmen la sensació que tenien. Amb el temps va



guanyant uns matisos aromàtics que el beneficien.

#### Vinya de l'Estevet 2023

**100% pansa blanca, mètode ancestral. Encara no es troba a la venda**

Samuel Garcia elabora aquest vi al viver de celleristes de la Xarmada (al Penedès), amb el raïm d'una petita vinya vella de Vilanova del Vallès. "Aquest perfil de vi m'encanta", anuncia la Tània, que valora d'entrada "una bombolla molt ben integrada, que és present però és amorosa i agradable". La Rebeca busca una comparació: "És com una mena de Moscato d'Asti, estil Alella, molt maridable amb pasta, per exemple." "O pizza", indica l'Enric, que troba que "la dolçor està força marcada, és molt fàcil de beure". "Beure-se'l ben fresquet, en un xiringuito de platja, és una fantasia, una meravella", insisteix la Rebeca.

"Jo el trobo molt gastronòmic, ideal per prendre durant els aperitius, per exemple", assenyala la Charo. "Tot està molt equilibrat, no hi ha cap element que despunti i fins i tot té una amargor molt típica de la pansa blanca que no molesta gens ni mica", conclou la Tània.

#### Vinya d'en Prudenci 2023

**100% garnella, mètode ancestral. Encara no es troba a la venda**

De la mateixa manera que l'anterior, Samuel Garcia ha elaborat com a ancestral el fruit d'aquesta vinya vella de garnella situada a la vall de Rials. La garnella és una vinífera antiga, que fins fa poc tothom catalogava com a garnatxa negra, però recentment s'ha identificat com a varietat diferent, desconeguda i única al món.

Seguint amb el joc de les comparacions, l'Enric s'inspira: "Ara tenim un Fragolino!"

**El matí transcorre tranquil mentre els tastadors van analitzant un vi rere l'altre**

Es refereix a l'escumós negre amb un caràcter molt afruitat que s'elabora al Vèneto. "Un vi que marca la dolçor de la fruita i que és molt apropiat per a la gent jove", afegeix.

#### Terra Buxena Etiqueta Groga 2023

**100% pansa blanca, cinc mesos en acer inoxidable**

Els regals següents formen part del projecte de la Leles Galán, que treballa la vinya de Can Riera, situada a la zona de Sant Mateu, a uns 500 metres d'altura, al terme de Premià de Dalt, i elabora a les instal·lacions de Vallalta Vinícola. "Són vins naturals, però no fa la sensació que siguin radicals", apunta l'Enric amb el primer cop de nas. Des de la perspectiva aromàtica, la Charo hi detecta "una fruita, com ara un préssec molt madur", i la Tània corrobora que "sobretot al final, que s'allarga bastant".

Paral·lelament, a la Rebeca li sembla trobar-hi "aromes d'avellanes i un toc licorós". O de "blat de moro torrat", precisa el Luca. La complexitat de l'ampolla condueix la Charo cap al terreny dels lactis, amb "una acidesa com la del iogurt". Per l'Enric, el vi "té un final característicament verd". "Sí, com d'ametlla verda", indica la Tània: "Però no em sembla desagradable, al contrari, em resulta superinteressant", aclareix.

#### Terra Buxena Etiqueta Verda 2023

**75% pansa blanca i 25% parellada**

L'etiqueta verda de Terra Buxena és un vi de parcel·la, és a dir, que respecta la diversitat de varietats que hi ha plantades: tres quarts de pansa blanca i un quart de parellada, amb una breu maceració amb les pells per a la segona. "Té un caràcter molt varietal, que directament et recorda les aromes del most", diu la Rebeca, que reconeix que "en nas és força interessant". Pruna groga, pera, ametlla crua o poma Granny Smith són alguns dels records que esmenten els tastadors i que palesen la complexitat d'aquest vi.

"Marca l'acidesa i la salinitat al final, però també hi noto com una mena de tanicitat", indica l'Enric, assenyalant un aspecte que, per a la Rebeca, seria millor definir com a "assecant" i que a la Charo li recorda "la sensació que tens a la boca quan et beus el sèrum del iogurt". "Té gust de trèvol", sentència el Luca, i per demostrar-ho n'arrenca uns brots d'un test i els dona a tastar als companys per poder comparar: "Et dona una



**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**



acidesa que després se'n va i té un sabor com de pell de poma verda.”

#### Nanu 2023

**Testuan, 100% pansa blanca, tres mesos amb lies**

El primer vi de Testuan és una pansa blanca jove força característica, que ha estat elaborada amb la tècnica del *bâtonnage*. “És llaminera, amb un regust de codonyat”, llança la Rebeca. “Sí, és com una poma al forn”, puntualitza la Tània. “I té pes en boca, és glicèric i té una bona estructura”, continua la Rebeca. L'Enric afegeix que “el final és una mica assecant”.

Com a conclusió, la Tània considera que “és molt agradable, fa salivar i fa venir ganes de prendre'n més”. Troben que pot ser una opció excel·lent com a copa d'entrada d'un sopar... i més enllà: “Amb un arròs també”, apunta l'Enric; “o un còctel de marisc”, rebla la Rebeca; “fins i tot amb un pernil ibèric”, afegeix la Charo.

#### Oblit 2020

**Testuan, 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca, trenta mesos en acer inoxidable amb les mares**

Desembolicant aquest regal, els tastadors són conduïts cap a un territori molt diferent del que havien transitat durant la sessió fins ara, marcat per la llarga criança d'aquest vi. “Fruita seca”, anuncia l'Enric quan parla de les aromes. “Sí, però una fruita seca que verdea”, precisa la Tània. “També hi ha fruita... potser una taronja amarga com la del Cointreau, i ametlla crua”, proposa la Rebeca. “Taronja seca amb un toc herbaci”, afegeix la Charo.

“Aquest també és un vi persistent, que et fa salivar a

mesura que et va deixant anar una acidesa subtil”, observa la Tània. “És un vi versàtil, que pot maridar perfectament amb tot l'àpat”, indica la Rebeca, tot i que la Tània apunta que “és molt versàtil per maridar, però preferiria prendre-me'l sol i sola”.

#### Radikal.et 2020

**Testuan, 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca, més de vint-i-quatre mesos en bota**

Segons que expliquen els amics que formen l'equip de Testuan, aquest vi té la particularitat que va fer un lleuger vel durant la llarga criança en bota, un detall que li dona la seva peculiaritat. “Avellana!”, exclama l'Enric triomfant. El somriure s'apodera dels rostres, contents per poder tastar

### “Somriures i aquella sensació plàcida d'extenuació posteufòrica descriuen la sortida al carrer dels tastadors”

aquest vi. “És un vi molt xulo en nas, on predomina l'avellana”, argumenta la Tània en la mateixa direcció. “Elegant i perfumat”, hi està d'acord la Rebeca. Aquest regal, per l'Enric, “és com un caramel, brutal”.

Des de la perspectiva aromàtica, la Rebeca apunta en direcció a la fusta, fent notar “el coco, sobretot cap a un final que és força tropical”. Això sí, “és una fusta molt ben integrada”, afegeix, i pren el relleu l'Enric per coincidir-hi: “No hi trobes tancitat, tampoc.” “I en textura, és molt agradable a la boca, és glicèric i gens

apegalós”, conclou la Rebeca. “Aquest me'l prendria a copes, sol –subratlla l'Enric–, o bé amb formatges tous.”

#### La Pansa i la Garnatxa 2018 - La Pansa

**Papers de vi, 100% pansa blanca**

“Així d'entrada, en una primera ensumada, m'ha portat cap al territori del moscatell”, apunta sorprès l'Enric, donant un argument amb què coincideix el Luca, que comenta: “Et podria portar a pensar que és un vi dolç tipus Sauternes, per aquesta olor que recorda la botrytis.” En tot cas, és un vi sec, elaborat només amb pansa blanca de l'any 2018 per Testuan: és, de fet, la pansa del 3 de Testuan, abans de fer el cupatge amb la garnatxa. “Sorprèn perquè aquest nas tan dolç contrasta després amb l'acidesa i la salinitat que marca en boca”, assenyala la Tània.

Cautxú, praliné d'avellana o cremositat són uns altres conceptes que sorgeixen en la conversa per acabar de matisar aquesta proposta.

#### La Pansa i la Garnatxa 2018 - La Garnatxa

**Papers de vi, 100% garnatxa blanca**

“Maracujà?”, pregunta la Charo, que incideix en el fet que “té una entrada molt tropical”. “A mi, en boca, em porta préssec en almívar”, sosté la Tània, mentre que la Rebeca es fixa en “el punt de iode” i l'Enric parla “d'orellanes d'albercoc i un toc confitat”.

“En boca no t'esperes aquesta frescor d'entrada”, se sorprèn l'Enric. La Rebeca afegeix: “M'hi destaca força la pinya.” Els dos vins d'aquesta fornada de *Papers de vi* són cosins germans, semblants, però alhora diferents.

#### The First 1866 Bottles

**Can Reon, garnatxa negra i sumoll**

“És el típic vi que deixes a la prestatgeria de la botiga, no en dius res i es ven sol”, diu d'entrada l'Enric, fixant-se en el disseny de l'ampolla de l'únic vi negre de la sessió. La història que hi ha al darrere de la marca referma la seva primera impressió: Can Reon és el projecte de Renny i Leon Ramakers, un matrimoni neerlandès que ha tingut èxit en la indústria del disseny i la música i que promou aquest indret de Tiana com a punt de trobada de l'art, el disseny, l'enogastronomia i la música.

Aquest vi és elaborat pel Quim Batlle i és un regal només per a amics i coneguts, que encara no sortirà a la venda. Un regal farcit de “fruita vermella agradable i àcida”, segons que apunta la Tània, i que també exhibeix unes altres fruites del bosc, com les “mores i fins algun toc de violeta”, matisa la Rebeca.

Tot plegat, embolicat amb una “tancitat notable”, assenyala l'Enric. Tant ell com el Luca estan d'acord que necessitarà “un temps en ampolla per mostrar les seves millors virtuts”.

D'aquesta manera conclou el tast de novetats al·lenques a l'Allium. Les copes a mig omplir i les ampolles a mig buidar són com aquells papers d'embolicar regals que queden arrugats i rodolen pel terra del menjador després de la festa d'aniversari. Somriures i aquella sensació plàcida d'extenuació posteufòrica descriuen la sortida al carrer d'uns participants que s'ho han passat d'allò més bé i que haurien volgut que aquella estona no s'acabés. N'eren tretze? Doncs en podrien haver sigut trenta... ●



CaixaBank

# CAP ROIG FESTIVAL

## L'has de viure!

Calella de Palafrugell, Girona

12.JUL.2024 | 16.AG.2024



Sold out

**The Corrs**  
12.JUL



**Raphael**  
13.JUL



**Guillem Gisbert**  
14.JUL



**John Fogerty**  
19.JUL



**Diana Krall**  
20.JUL



Últimes entrades

**Sopa de Cabra**  
21.JUL



Sold out

**Estopa**  
26.JUL



**Passenger**  
27.JUL



Concert solidari

Sold out

**The Tyets**  
28.JUL



**Andrés Calamaro**  
2.AG



**Chris Isaak**  
3.AG



**Pablo López**  
4.AG



Últimes entrades

**Los Secretos**  
5.AG



**Alvaro Soler**  
6.AG



**Rozalén**  
7.AG



**Taburete**  
8.AG



**Miki Núñez**  
9.AG



**Carles Sans**  
PER FI SOL!  
10.AG



Últimes entrades

**Sergio Dalma**  
11.AG



**El Pot Petit**  
amb La Black Music Big Band  
12.AG



**Sara Baras**  
14.AG



**Coque Malla**  
15.AG



**Gossos**  
16.AG

PROMOTOR I ORGANITZADOR

**CLIPPER'S LIVE**

PATROCINADOR PRINCIPAL

**CaixaBank**

**VENDA D'ENTRADES**  
[caproigfestival.com](http://caproigfestival.com)

PATROCINADORS

**HYUNDAI**

**ESTRELLA**

**mesoestetic**

**Coca-Cola**

**RACC**

**idealista**

**NINO ALVAREZ**

RESTAURANT

**HERMANOS TORRES**

VILLAGE

**CAL BLAY**  
DES DE 1982

HOTELS OFICIALS

**CONDES**  
DE BARCELONA

**MONUMENT**

TREN OFICIAL

**renfe**  
TREN OFICIAL

MITJANS OFICIALS

**LAVANGUARDIA**

**SEZ**

Ràdio Girona

**LOS**  
CATALUNYA

**LOS**  
CIBER

**dial**

**rtve**  
La que quieres

AMB EL SUPORT DE

Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

Diputació de Girona

COSTA DE BARCELONA  
HOTEL

INSTITUT DE PROMOCIÓ I GESTIÓ DE FESTIVALS DE CALLELLA DE PALAFRUGELL

**BO GAB**

**CA**

enoturisme  
SENSACIONES  
**bouquet**

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.  
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

*Viu la tradició, experimenta la innovació*



vins  
**bouquet d'a**

*Us oferim vins d'agricultura ecològica on s'utilitzen les varietats autòctones de la Denominació d'Origen d'Alella.  
Produccions limitades.*

# El llegat del vi a Martorelles, la resistència al creixement urbanístic



Les vinyes de Sa Riera són de les més antigues i boniques del territori.

Martorelles, un municipi reconegut per haver acollit la fàbrica de motocicletes Derbi, també ha estat estretament lligat al vi. Amb prop de 5.000 habitants, a primer cop d'ull aquest poble del Vallès Oriental és dominat per cases envoltades de boscos, alguna vinya i naus industrials. Ara, va ser el cultiu massiu de la vinya el que va permetre començar a desenvolupar la localitat tal com la coneixem avui. Recorrem els seus principals atractius, partint d'un dels espais imprescindibles: la masia de Carrencà.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**H**i va haver un temps en el qual els masos i la vinya protagonitzaven el paisatge de Martorelles. La masia de Carrencà n'és un dels exponents, perquè va arribar a ser una de les principals explotacions vitivinícoles de la comarca. També n'hi ha d'altres de molt importants que, com la de Carrencà, han tingut celler propi, com Can Sunyer i Can Puig. Al municipi encara se'n conserven, de vinyes, sobretot a Sa Riera. Malgrat això, avui

per trobar un celler on s'elabora vi amb finalitat comercial cal recórrer a Can Roda, que és molt a prop de Martorelles, si bé forma part del terme de la veïna Santa Maria de Martorelles. Fins fa gairebé cent anys aquestes dues poblacions constituïen un únic municipi (Martorelles de Baix i de Dalt, respectivament), però es van acabar segregant perquè el seu tarannà diferent va acabar derivant en algunes desavinences, recorda l'alcalde de Martorelles, Marc Candela.

## Una masia amb molta història

A la masia de Carrencà ens dona la benvinguda Pol Ibáñez, tècnic municipal de gent gran. Ens la mostra mentre amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, esperem Candela perquè ens acompanyi per revelar-nos els atractius del poble. Es poden visitar tot passejant, perquè quan es tracta d'edificacions la cosa més habitual és que només siguin visibles des de fora. Quant a la masia de Carrencà, forma part d'un complex cedit a l'ajuntament que impressi-

ona: inclou la casa principal, que des de fa anys ha acollit unes quantes entitats; l'antic celler, ara sala polivalent d'espectacles de petit format i oficines municipals de serveis a les persones; una casa que havia estat per als masovers, avui un espai jove, a més d'una ermita –unida a la masia a través d'un pont cobert–, una torre de l'aigua que havia tingut un molí i una petita vinya, que també és municipal. Entre els ceps i la masia, ara s'hi ha afegit el nou i modern equipament de la Vinya, on s'estan



CEDIDA

**La masia de Carrencà envoltada de vinya cap als anys 80 del segle passat.**

traslladant les entitats i que té un gran espai polivalent.

El pati de la masia, amb plataners majestuosos, és d'aquells indrets que conviden a parar-se a la fresca i s'hi programen activitats per al gaudi del veïnat. Tot aquest complex "pretén ser el centre neuràlgic de la cultura" a Martorelles, detalla Ibáñez, i ens guia per part de l'interior de la masia que no acostuma a romandre obert al públic i el qual tard o d'hora caldrà rehabilitar. Veiem una antiga cuina de foc a terra i un pati que conté una parra i una figuera, a través del qual es pot accedir a una cambra on fa l'efecte que s'havien emmagatzemat botes de vi petites. Sí que és obert a tothom l'antic celler, on queda algun vestigi vitivinícola, com la base d'un dipòsit amb l'aixe-

ta corresponent. També encara es pot endevinar l'obertura on devia haver-hi la porta per on s'entrava el raïm.

**La incògnita de la cava desapareguda**

Arriba Candela i explica que al celler hi havia hagut tres fileres de tines, alguna de fusta, però la majoria eren de fibrociment i es van retirar. En tot cas, no s'acaba aquí el patrimoni vitivinícola de la masia de Carrencà: "Hi havia una cava a sota." És la primera cosa que comenta l'alcalde sobre el complex i destaca que fins i tot va ser refugi antiaeri de la Guerra Civil, però no s'ha pogut localitzar mai més des que al final dels anys 1990 es va tapar. De totes maneres, la història de la masia és molt anterior al segle XX. Segons

Candela, "l'ajuntament té a l'arxiu documentació sobre la casa des del 1400", però l'origen es remunta encara més enrere i assegura que "els anys 800-900 ja existia".

Els últims propietaris de la masia de Carrencà van ser la família Roca, de l'empresa que fabrica lavabos i elements per al bany, que la van cedir a l'ajuntament el 1985 en canvi de la Muntanyeta per construir-hi cases on hi havia vinya. Als peus de la Muntanyeta queda la vinya municipal del complex de Carrencà. S'està treballant un projecte educatiu amb les escoles perquè la gestinin i l'alcalde també té la voluntat de recuperar la festa de la verema. Fins ara, de la vinya se n'havia ocupat Joan Plans, que s'ha jubilat com a cap de les brigades municipals.

Plans també havia tingut fins al 2018 el celler Altrabanda, que havia obert a Martorelles a la primeria dels 2000 amb Roser Celdran, que era la seva parella. Els vins es comercialitzaven amb la marca Serrallada de Marina, la qual ha fet seva el celler Can Roda.

**De ruta amb cotxe per Martorelles**

Tot seguit, arriba el moment de pujar al cotxe i sortir de ruta per Martorelles amb el guiatge de l'alcalde. De camí cap a Sa Riera, passem primer per Can Puig, que és a prop del camp de futbol, on es projecta obrir un hotel rural. Després ens aturem al Cafè, al davant de la plaça de la Sardana. Havia estat un bar concorregut amb sala de ball i avui fa de magatzem de Can Roda, el qual té en projecte reobrir-lo com a espai de degustació. Molt a prop, a la cantonada del carrer de Can Puig amb el del Roser, ens aturem a l'antic Sindicat Agrícola, que va assolir una gran importància pel pes que la Unió de Rabassaires va tenir durant el primer terç del segle XX. L'edifici se'l reconeix per un dibuix vermell a la façana que, vist de lluny, vol recrear una sargantana i que és de quan en el passat es tenia la idea de destinar-lo al jovent. Ara s'empra com a magatzem de l'ajuntament i a Candela li agradaria recuperar-ne l'ús públic, però està per determinar. "Volem fer un museu de la Derbi, però aquí no hi cap", assegura.

Posem rumb al tram final fins a Sa Riera, tot passant per algunes cases d'estiueig de principi del segle XX –són filles del modernisme i el nou-



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





La masia de Carrencà, avui.

centisme— i per la Vinyassa, a tocar del carrer de Pompeu Fabra, un dels extrems del poble. Els ceps s'enfilen muntanya amunt i els cultiva Joan Marín, de 91 anys. La intenció de Candela és estendre exemples com aquest i crear

## La importància que va assolir l'elaboració del vi a Martorelles es pot palpar a la masia de Carrencà

## Fa gairebé un segle que Martorelles es va segregat de Santa Maria per desavinences de l'època

franges de 100 o 200 metres de vinya al voltant del poble perquè el municipi estigui més protegit en cas d'un incendi forestal, perquè cultius com aquest s'han demostrat útils quan es tracta de frenar l'avenç de les flames. Pel nucli antic de Martorelles (de Baix) al carrer del Cadí la nostra mirada es perd per una altra vinya que hi ha a banda i banda del camí. Alguns dels ceps deuen tenir dècades. Segons l'alcalde, han servit per elaborar vi per a autoconsum.

### Vinyes amb Montserrat de fons

Finalment, arribem al lloc més alt de la ruta, Sa Riera, un bell paratge que té ben a prop Can Matons, el celler de Codorníu a la DO Alella. Les instal·lacions del celler són a Santa Maria de Martorelles, però bona

part de les vinyes pertanyen a Martorelles, i aquest és un bon moment per recordar què va motivar que el 1927 es produís la segregació en dos municipis. Candela esgrimeix diversos motius, començant perquè a Santa Maria, que s'anomenava Martorelles de Dalt, hi havia el nucli antic primigeni i eren més conservadors, mentre que a Martorelles, dit en un altre temps Martorelles de Baix, hi havia masos i eren més progressistes. Amb el creixement demogràfic de Martorelles de Baix, s'hi van traslladar alguns serveis per a disgust dels de dalt, com el metge i les escoles, mentre que als de baix no els va agradar la decisió de vendre aigua canalitzada a Mollet.

Sa Riera és un bell mirador envoltat de vinyes que està arribant al cementiri i des del qual s'albira fins i tot Montserrat. Per això l'alcalde hi va fer col·locar dos bancs per gaudir-ne còmodament, sobretot al capvespre. També espera que el Parc de la Serralada Litoral es pugui estendre per aquest paratge perquè quedi protegit. Abans de deixar enrere Sa Riera, arribem fins al cementiri, inaugurat el 2016 i que es troba en un indret recollit entre les vinyes i la muntanya. Un dels turons que corona l'entorn s'anomena de les Llicorelles. Ara bé, Candela fa constar que hi ha qui diu que aquí no pot haver-hi llicorella o pissarra, un terra molt apreciat per a la viticultura en indrets com el Priorat, perquè aquesta zona de Martorelles seria d'origen granític i, malgrat el nom del turó, potser és un altre tipus de sòl.

### Un oasi de frescor al poble

Per concloure la jornada, baixem amb el cotxe fins a Can Sunyer, a la cantonada del car-

rer que duu el nom d'aquesta masia i del de Girona. També passegem fins a la font i safareig de Can Camp, que havia estat una altra de les masies destacades del municipi. Va acabar en mans del fundador de Derbi, Simeó Rabasa, si bé va ser enderrocada fa alguns anys i els terrenys han acabat cedits al municipi en canvi de poder-s'hi construir pisos en una part. Fins a l'arribada de l'aigua corrent, el safareig de Can Camp fou el més utilitzat del poble per fer-hi la bugada perquè era el més gran. Al safareig hi ha petits peixos de colors, però l'alcalde assegura que "fins fa deu o quinze anys hi havia una dona que encara hi rentava la roba". Per arribar-hi passem per un camí que ressegueix el recorregut de la Torrentera de Can Camp i que està rodejat d'una frondosa vegetació que l'ajuntament procura mantenir a ratlla. En el seu dia, a Can Camp s'havien fet arrossades populars i la matança del porc, mentre que avui és un bon lloc per evadir-se i prendre la fresca. Ara mateix també hi ha horts urbans i, a més dels pisos, en un futur Candela pensa instal·lar-hi uns jocs infantils. ●

## Un dia rodó a Martorelles

Per passar el dia a Martorelles podeu començar per la masia de Carrencà, tot passejant per les diverses edificacions que formen el complex. Si planifiqueu bé la visita, podeu gaudir d'alguna activitat cultural que aculli l'antic celler, el pati de la masia o el nou equipament de la Vinya. Després de fer un cop d'ull a la petita vinya del davant, podeu agafar el cotxe i enfilat el camí fins a Sa Riera, per passejar entre vinyes amb Montserrat a l'horitzó, o bé passar abans per Can Camp per refrescar-vos a l'ombra tot entretenant-vos amb els peixos del safareig. Per acabar, acosteu-vos fins al celler de Can Roda, on podeu gaudir d'una bona copa de vi i tastar-hi alguna delicadesa, com una cassola de pollastre amb mongetes del ganxet. Això sí, per gaudir d'una menja així no us hi presenteu sense avisar i encarregueu-la amb temps al celler. D'altra banda, l'alcalde recorda que Martorelles també havia estat coneguda per les cireres.



L'alcalde Marc Candela a un dels bancs amb vistes a les vinyes i a Montserrat.



Antic safareig de Can Camp.

Serralada de Marina



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



# 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

LES DONES DEL VI

# Eva Salut

**l'àvida aprenent que estima el vi d'Alella i ajuda a fer-lo conegut al món**

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**És especialista en internacionalització i des de fa un parell d'anys que, com a consultora externa, assessora el celler Bouquet d'Alella en termes d'exportació i posicionament de la marca a escala mundial.**



ÒSCAR PALLARÈS

**Eva Salut ens va rebre a una sala de reunions del Tecnocampus de Mataró, on hi té el despatx.**

  
**VINS DE DALT**  
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



**T**reballa al Tecno-Campus de Mataró i la trobada ens fa pensar que, per uns moments, tornem als temps de la universitat i a les hores de classe. Avui toca aprendre sobre exportació de vins i des de la tarima ens saluda l'Eva Salut, una consultora especialista en internacionalització que fa anys acompanya projectes que es volen donar a conèixer al món.

La trajectòria professional l'ha fet viatjar, promocionar i vendre diversos productes, sobretot alimentaris, i des d'un temps ençà hi ha sumat l'experiència en vins. Primer, a través d'unes caves del Penedès, i ara acompanyant un celler icònic del territori alelenc com és Bouquet d'Allella. Hi és, explica, des de l'any 2022, i el *match* –diu– no podia ser més encertat.

“Fa vint-i-cinc anys que em dedico a l'exportació”, recorda, i malgrat que en els seus inicis formava part de departaments propis d'empresa, va arribar un moment en què va decidir continuar sola donant suport a projectes d'altres com a consultora externa. “No totes les empreses es poden permetre incorporar una persona en plantilla”, resol, per això és “una bona solució confiar en algú de fora que tingui el coneixement i l'expertesa per obrir portes al mercat internacional.”

Eva Salut té formació en comerç internacional i en màrqueting. I tornant a casa per la maleïda pandèmia, que va marcar un abans i un després per a tanta gent, va rebre un potencial client que volia emprendre la venda de vins a

l'estranger. “Em vaig tornar boja –diu rient–, a mesura que anava coneixent coses del vi, en volia saber més, em vaig convertir en una esponja. Va ser un enamorament total.”

Per això des d'aleshores no se n'ha separat i és a primers del 2022 que aterra a Alella, per aquelles casualitats de la vida, assabentada que a Bouquet buscaven aquest tipus d'acompanyament. “Ja d'entrada vaig quedar encisada pel paisatge, l'entorn era espectacular”, confessa rememorant la descoberta del celler. I tot plegat, sumat a una connexió instantània amb els propietaris Teresa i Toni Cerdà, va fer que de seguida comencés a definir una estratègia que havia de donar sortida als productes que embotellen els dos germans a Alella.

#### “L'entorn d'Allella és paradisiac”

La relació entre empresa i consultora, en el cas d'Allella, és fluïda i molt generosa, fins al punt que en dies que falten mans per atendre grups d'entouristes, l'Eva és una més atendent els visitants. “Ensenyes el lloc, expliques la història del territori i parles del sauló, dels paisatges de vinya i de les panes blanques com a varietat bandera de la regió”, descriu. “Allella té un entorn impressionant, fins i tot m'atreuria a dir que paradisiac.” I aquesta atracció fa que no li sigui difícil fer aquesta feina d'atenció al públic, malgrat que “et treu de la zona de confort i t'obliga a exposar-te davant qui et ve a veure”.

La fórmula de l'èxit, diu, és “intentar atendre com m'agradaria que m'atenguessin a mi”, i tot plegat esdevé en con-

verses plenes de naturalitat i proximitat, en les quals fa valer els coneixements amb què continua aprenent, amb cursos de tast o algunes formacions internacionals com el WSET. “El món del vi és infinit”, confessa. “Un sector que enganxa i del qual, un cop hi entres, no en pots sortir”, diu amb l'emoció de qui se sent a gust amb allò que fa. Tant, que parla de quimeres i se li escapa en veu alta un “la meua carta al Reis seria treballar només a Alella i pel vi”.

De fet, els arguments que comparteix amb l'entourista són els mateixos que explicarà quan viatja fora o quan intenta obrir mercat per als vins del celler a l'estranger. “Sempre parlo de la DO per posar el context al celler on neixen els vins”, explica. Ara bé, l'experiència li diu que potser encara hi ha feina per fer a l'hora de posicionar els vins alelencs al mapa vitivinícola mundial. “Tenim productes excel·lents, una pansa blanca espectacular. Uns paisatges únics. Però ens ho hem de creure més i sobretot col·laborar més entre els productors locals i trobar la manera de fer-nos més visibles perquè això ens posicionaria millor al món i permetria traduir en preu el valor que tenim”, proposa. “Tant de bo trobéssim la fórmula, perquè això suposaria un salt qualitatiu molt important per a tothom.”

#### L'exportació i els projectes sostenibles

“Com es fa sostenible un projecte?”, reflexiona l'Eva Salut en veu alta. I ella mateix es respon que, en el cas de Bouquet, ho aconsegueixen basant

l'estratègia sobre tres punts: la venda de vi en mercat nacional, l'entourisme i l'exportació. En l'últim cas, que és el seu negociat, la consultora regala generosament alguns consells. Reprenent la idea que no totes les empreses es poden permetre un departament propi, dona la idea de les persones que es dediquen a la consultoria i en dona motius.

Coneixen no només els mercats del món, sinó també estan al dia de les ajudes i de les accions que es duen a terme en suport a aquesta internacionalització de producte català. Menciona Acció, Prodeca, ambdós del Govern, però també l'ICEX, en àmbit espanyol, o les Cambres de Comerç, i fins i tot els fons europeus.

“L'exportació és un valor a llarg termini, fas una inversió i potser trigues un temps a recollir-ne el fruit, però si es treballa amb estratègia sobre mercats prioritaris, segons producte i interès, i amb un bon acompanyament, el resultat sempre serà beneficiós”, conclou. I de seguida veus que aquest consell no és gratuït. Ella ha “tingut la sort” –I així ho manifesta– d'haver trobat bons mestres pel camí, “persones molt generoses que m'han ensenyat i m'han transmès la seva passió pel món del vi” i que ara comparteix. I em fa pensar en una conclusió definitiva: el seu enamorament pel sector vitivinícola és i serà per sempre. ●

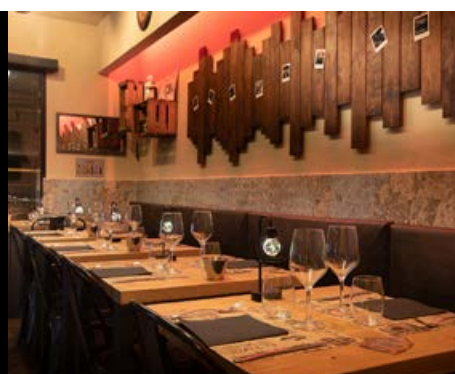
Aquesta secció compta amb el suport de:



*Leandre*  
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

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



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

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

**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

Rambla Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitmallorquina.cat](http://www.lapetitmallorquina.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@alliumrestaurante.com](mailto:info@alliumrestaurante.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

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

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

**Xarel·lo**

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

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

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · 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



Tània Duran - Sommelier  
607 638 986 - Instagram: @latanicasommelier

**TASTOS PERSONALITZATS**

**CELLER TESTUAN**  
VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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



**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

**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



**MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA**

**TAST TIANA**

**15a EDICIÓ**

**TIANA**

**14, 15 i 16 de juny  
de 2024**



**TIANA**



**Diputació  
Barcelona**