

# Papers de vi

Núm. 90 · Verema 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Els joves i el vi, estratègies de seducció

El camí per atraure els joves  
en la cultura del vi encara és una  
assignatura pendent



**Josep M.  
Pujol-Busquets:**  
"Soc fruit del temps  
que m'ha tocat  
viure"

### Com sobreviurà el vi al canvi climàtic

El món vitivinícola ja treballa  
en diferents iniciatives per a  
pal·liar la sequera

### Per elaborar un gran vi no cal envellir-lo en fusta



# 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



enoturisme  
SENSACIONS  
**bouquet**


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

*Viu la tradició, experimenta la innovació*



vins  
**bouquet d'a**

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

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS  
ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS



📅 Dijous 5, 19 i 26 de setembre  
**Sopar maridatge verema del cava**  
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:15 h sopar



📅 Divendres 6 de setembre  
**Visita especial de verema a Alta Alella**  
🕒 17:00 h



📅 Dissabte 7 i Diumenge 8 de setembre  
**Wine Bar i DJ Set**  
🕒 11:30 - 14:30 h



📅 Dissabte 14 de setembre  
**Microteatre entre vinyes**  
🕒 18:00 h, 18:30 h o 19:00 h



📅 Diumenge 29 de setembre  
**loga entre vinyes**  
🕒 10:30 h



📅 Diumenge 6, 13, 20 i 27 d'octubre  
**DJ, Wine & Brunch**  
🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Dissabte 12 d'octubre  
**Taller familiar: construeix un hotel d'insectes**  
🕒 11:00 h

Gaudeix de la cultura  
del vi i el cava!



**Reserva ara!**



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

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

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

 @altaalella



# Roura

Aprecieu la diferència



## Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

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

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

# CAN MATONS

## VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



2020

PANSA BLANC  
VINYES EN CUS  
DE SAUIGES

VINSA CAN MATONS  
CANTA MATEA  
ELANTORREYES

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

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



BODEGAS

Serralada de Marina



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

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen

*DO Alella*



catalanwines.cat

# CATALUNYA

*On el **vi** és cultura*


*El valor del nostre paisatge,  
la riquesa del nostre vi.*



**INCAVI**  
Institut Català de la Vinya i el Vi



Generalitat  
de Catalunya

sempre  
endavant 

# Sumari



La imatge de portada, marcada per un imponent camí de vi i una jove que s'hi passeja, il·lustra el reportatge dedicat a la relació dels joves amb el vi.

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**  
Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella  
redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi

Editor:  
**Ramon Ruíz Bruy**

Director de *Papers de vi*:  
**Òscar Pallarès**

Directora de l'especial Verema:  
**Montserrat Serra**

Fotografia:  
**Òscar Pallarès**

Disseny gràfic i maquetació:  
**Josep Puig**

Correcció:  
**Martí Crespo**

Subscripcions:  
**Carme Vilaseca**

Comptabilitat:  
**Josep Maria Carbó**

Producció:  
**RRB**

Impressió:  
**Rotimpres**

Han col·laborat en aquest núm:  
**Jordi Albaladejo, Jordi Bes,  
Anna Maluquer, Núria Orra,  
Pep Quintana, Margalida Ripoll,  
Ramon Roset, David Seijas,  
Eva Vicens.**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47.946-2009



**13** EDITORIAL: **Preparar-se per a un futur que ja és present**

**16** ACTUALITAT: **De setembre a setembre**  
La sortida a la venda del llibre Denominació d'Origen Alella, els diversos premis i reconeixements, la pluja de primavera que allunya la sequera, són alguns dels temes que marquen el curs vinícola. Per Òscar Pallarès.

**22** ACTUALITAT: **Com sobreviurà el vi al canvi climàtic**



El món vitivinícola ja treballa en diferents iniciatives per a pal·liar la sequera. Per Margalida Ripoll.

**29** VI I CULTURA: **Els joves i el vi, estratègies de seducció**

El camí per atraure els joves en la cultura del vi encara és una assignatura pendent. Per Eva Vicens.



**38** ACTUALITAT: **Per elaborar un gran vi no cal envellir-lo en fusta**



Molts elaboradors trenquen el vincle que diu que la criança en fusta és igual a qualitat i vinifiquen amb recipients alternatius de ciment, vidre i ceràmica. Per Jordi Bes.

**44** ENTREVISTA: **Josep Maria Pujol-Busquets: "Soc fruit del temps que m'ha tocat viure"**



Entrevistem l'enòleg i fundador del celler Alta Alella. Ens parla de la seva trajectòria, del celler familiar i reflexiona sobre alguns dels desafiaments del canvi climàtic. Per Montserrat Serra.

VINS DE MEMÒRIA: **El vi fa sang**  
A càrrec d'Anna Maluquer, directora de la Fundació Palau de Caldes d'Estrac.

EL TAST: **Les bombolles rosades es fan un lloc a Alella**



N'hi ha per a tots els gustos. Tastem dotze escumosos rosats de territori. Per Jordi Bes.

**66** VI I GASTRONOMIA: **Un àpat musical a cantó i cantó de la riera d'Arenys de Mar**

El gastrònom Pep Quintana ens relata una vetllada única que va maridar una selecció musical de piano a quatre mans, amb l'àpat gastronòmic del restaurant Mot de l'hotel Vila d'Arenys i els vins DO Alella.

**74** VI I CULTURA: **Festa de la Verema d'Alella, cinquanta anys construint la festa de festes**

La primera edició, el 1975, va tenir lloc en el context de les Festes del Mil·lenari del poble.

Amb el suport de:



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)



FONDA  MARINA

[www.fondamarina.com](http://www.fondamarina.com) | [info@fondamarina.com](mailto:info@fondamarina.com) | 934 692 506 | Camí Ral, 151 | 08390 Montgat

## Preparar-se per a un futur que ja és present

**F**a un parell de mesos es va organitzar un simposi sobre viticultura regenerativa al Vinseum, el museu de les cultures del vi de Catalunya a Vilafranca del Penedès. Si en teniu l'ocasió, us convido a recuperar les ponències, bona part de les quals són molt interessants per entendre sobretot on ens trobem en el context de canvi climàtic i què projecten de futur les dades científiques al voltant del nostre territori. També fa de bon veure com el sector vitivinícola és proactiu, reflexiona, assaja estratègies i, en definitiva, es prepara per a aquest nou escenari climàtic, per resistir-lo, per continuar elaborant vi de qualitat des de la biodiversitat dels sòls i dels paisatges en condicions extremes.

És sobre aquest tema de com s'afronta el canvi climàtic en la viticultura que dediquem el reportatge d'obertura d'aquest número de verema. La periodista Margalida Ripoll aplega tota casta d'iniciatives que es duen a terme per combatre la sequera, que a la nostra àrea mediterrània serà severa.

I també en parla Josep Maria Pujol-Busquets, enòleg i fundador del celler Alta Alella. Pujol-Busquets, avui, és l'home amb més experiència vinícola de la DO Alella, no sols pels seus coneixements tècnics, d'enòleg, sinó també perquè és qui suma més veremes a l'esquena, des que amb vint-i-tres anys va assumir la direcció tècnica de Marquès d'Alella, el 1981: gairebé quaranta-cinc anys en el món del vi i quaranta-cinc veremes fetes i apreses.

Tornant al simposi (per cert, un terme d'origen grec molt lligat al vi, al beure i a la conversa) d'agricultura regenerativa, va ser impactant escoltar Maria Carme Llasat, doctora en ciències físiques de l'atmosfera a la Universitat de Barcelona. És experta en riscos meteorològics i canvi climàtic, encapçala el Grup d'Anàlisi de Situacions Meteorològiques Adverses (GAMA) i forma part del comitè executiu del Hub en Sostenibilitat Global de la UB.

En el context mundial, la doctora Llasat va explicar que ens trobem en una situació indiscutible d'augment de temperatura, que sembla clar que arribarà a 1,5 graus d'augment al planeta. Aquest augment és més significatiu en algunes regions del planeta que en unes altres. I com afecta les precipitacions? Segons la científica, l'increment d'1,5 graus suposarà una clara disminució de les pluges, sobretot a Sud-amèrica, Centreamèrica i també a la regió mediterrània. Quant a la humitat del sòl, en tots aquests territoris també disminuirà severament.



**La sequera comportarà escassetat d'aigua dolça i estrès hídric. Les basses al costat de les vinyes seran importants per evitar que es morin els ceps.**

OSCAR PALLARÉS

Al nostre territori mediterrani i en general a tot Europa, la doctora Llasat parla d'un augment en la recurrència futura de sequeres. Segons l'informe elaborat pel grup d'experts del MedECC (Mediterranean Expert group on Environmental and Climate Change), la temperatura mitjana de la regió mediterrània ha augmentat més que la mitjana mundial. I les previsions apunten que el 2040 la nostra zona podria augmentar fins a 2,2 graus i el 2100 es podria arribar a assolir un augment de 4 graus, si no es generen mesures de mitigació. Aquest augment de les temperatures tindrà lloc sobretot a l'estiu i això produirà un augment de les onades de calor tant en durada com en intensitat. En aquesta situació, el mar Mediterrani es trobarà severament afectat i això comportarà més pedregades, més pluges intenses i més torrencades. [Podeu consultar tota la ponència aquí: <https://ja.cat/BQCFj>].

En aquesta situació (i no hem parlat de l'escassetat d'aigua dolça i de l'estrès hídric, que l'informe del MedECC també analitza en profunditat), cal replantejar-se els models actuals d'urbanització, perquè ens caldrà viure d'una altra manera, per viure amb qualitat. I el cultiu de la vinya al nostre territori periurbà és un gran avan-

tatge en relació amb uns altres territoris que no mantenen l'agricultura. Perquè és des de la desdenyada i maltractada agricultura que podrem guanyar qualitat de vida, i no pas des d'un urbanisme agressiu i destructor de l'àmbit natural. En aquest sentit, tornem

a referir-nos (i no ens cansarem de fer-ho) a la Miralda, al municipi d'Alella i la gran oportunitat de preservar aquest centenar d'hectàrees de sòl rústic no urbanitzat i, de retruc, també l'aqüífer que hi ha a sota i l'últim tram de la vall de Rials, que s'acaba en aquestes terres.

I no voldria acabar sense esmentar el reportatge d'Eva Vicens sobre la relació que tenen els joves amb el vi i que n'hem fet el tema de portada. La periodista aprofundeix en el perquè els joves no beuen vi (tot i que en termes generals, a totes les edats es perden consumidors de vi cada any), perquè a diferència de països vinícoles com ara Fran-

ça, el vi no és una beguda atractiva per als joves. Així i tot, tenim uns quants testimonis que també trenquen l'estàndard i generen esperança. Perquè estimar el vi com a fet cultural, com la riquesa que és de l'expressió del nostre paisatge, és mantenir la identitat.

Montserrat Serra



**Cuina mediterrània  
i de proximitat**



Riera Bisbe Pol, 88 · Arenys de Mar  
656 69 22 20



# Malla

**V FESTA DEL VI  
NATURAL I NOVELL  
ARENYS DE MUNT**

**DESCOBREIX MÉS  
DE VINT CELLERS  
CATALANS  
NATURALS  
LLIURES  
I SALVATGES**

**DISSABTE  
16 DE  
NOVEMBRE  
A PARTIR DE LES 12H**

**Dinar i sopar populars,  
música en viu,  
arts vitivinícoles  
i sorteigs**



**MÉS INFORMACIÓ:  
[WWW.TALCOMRAJA.COM](http://WWW.TALCOMRAJA.COM)  
[@CELLERTALCOMRAJA](https://www.instagram.com/cellertalcomraja)**

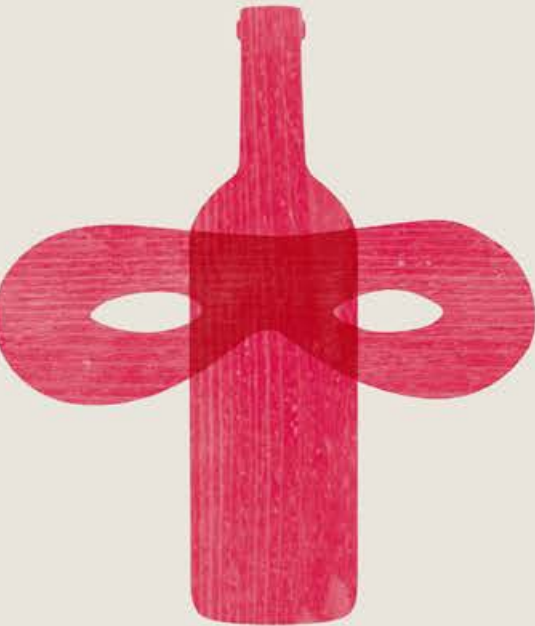
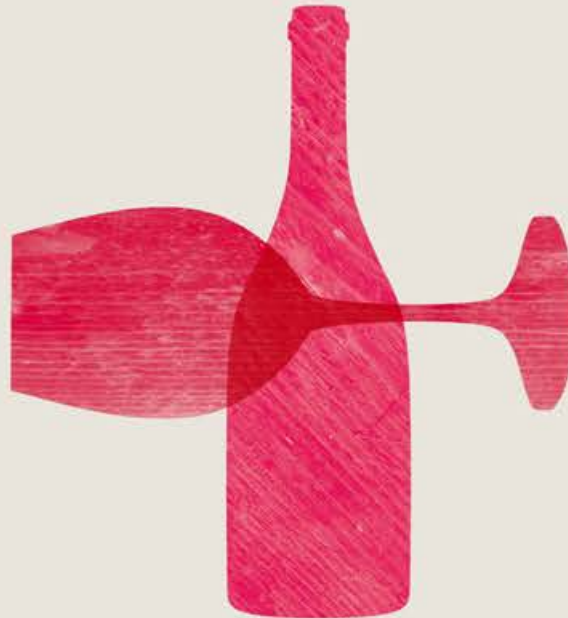


EL MES DE LA  
TERRA DE LA PANSA BLANCA

Octubre 2024

Compra les teves experiències a

**festivalvimes.cat**



#vimesdoalella

#rutavidoalella

#terrapansablanca

ORGANITZA

LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**

AMB EL SUPORT DE



Barcelona  
és molt més



Diputació  
Barcelona



turismevallès  
Reservat d'activitats, turisme de natura  
i darrer a prop de Barcelona



El Vallès Oriental  
Consell Comarcal



Costa del  
Maresme  
COMARCA DE PRODUCCIÓ I TURISTICA



Consell Comarcal del  
Maresme



alella  
DO

# De setembre a setembre

La sortida a la venda del llibre de la DO Alella, els diversos premis i reconeixements que han rebut els vins del territori i la pluja de la primavera que ha alleujat una mica la sequera dels darrers anys marquen el curs vinícola.

TEXT: ÒSCAR PALLARÉS

**D**e setembre a setembre. De verema a verema. Com cada any, l'article que obre l'especial Verema de *Papers de vi* vol ser un resum dels darrers dotze mesos d'activitat vinícola, un repàs del que ha donat de si el curs vinícola que va del setembre de 2023 al setembre de 2024.

Ha estat durant aquest curs que ha vist la llum el llibre *Denominació d'Origen Alella. La fortalesa d'una història vinícola de passat, present i futur*. Un llibre coeditat per Vibop Edicions, el Consell Regulador de la DO Alella i *Papers de vi* que ha estat escrit per l'equip de redactors de la nostra revista. Des del coneixement de la història i de la realitat actual del territori, gairebé trenta autors (periodistes vinícoles i especialistes en el seu àmbit com ara Carme Ruscalleda, Ferran Centelles i Martí Boada) signen una vuitantena de textos que permeten al lector fer-se una idea acurada del passat, present i futur d'aquest territori vinícola. L'obra es va presentar per primer cop en públic el 3 de febrer a Badalona i s'han anat succeint les presentacions a tot el territori aquest 2024.

Una altra de les notícies destacades, tristament, ha estat la mort de l'enòleg Jordi Pujolràs el 19 d'abril. Nascut a Girona l'any 1945, va exercir d'enòleg d'Alella Vinícola entre 1967 i 1981. Més tard va ser el secretari del Consell Regulador de la DO Alella. Carismàtic i molt estimat a Alella, els veïns del municipi i bona part del sector del vi van lamentar la seva pèrdua.

## Vins de premi

El celler Alta Alella és, segurament, el que ha estat més guardonat en els darrers dotze mesos. Concretament, els seus



**L'enòleg Jordi Pujolràs ens ha deixat aquest any.**

caves de més alta gamma han rebut diversos reconeixements. La revista francesa *Gilbert & Gaillard* va atorgar al celler una doble medalla d'or (màxima distinció del seu concurs internacional) a l'Opus 2018 i l'Exeo Evolució+ 2004. Poc després, la *Guía Peñín* va qualificar l'Alta Alella 10 com el millor cava de la guia, amb una puntuació de 97 punts. El Mirgin Exeo Evolució+ 2004 també va ser inclòs a la llista World's Best Sommeliers Selection i l'Alta Alella 10 també va ser reconegut amb el premi Magnífico al millor escumós de la *Guía Vivir el Vino 2024*. I, finalment, fa tan sols unes quantes setmanes l'Evolució+ s'ha endut encara un altre reconeixement: s'ha situat entre els 50 millors vins del món segons el criteri del concurs Decanter World Wine Awards, el jurat del qual va tastar 18.000 vins de 57 països per fer la tria.

Els premis Vinari també han premiat aelles. L'octubre de l'any passat el Foranell Picapoll 2020, de Quim Batlle, va endur-se un Vinari d'Or, mentre que Bouquet d'Alella se'n va endur un de plata pel seu rosat de garnatxa negra. A l'edició 2024 dels Premis Vinari Joves, celebrada a l'inici de l'estiu, dos vins d'Alella de l'anyada 2023 van ser premiats amb el Vinari de Plata: l'Artiga Pansa Blanca (de Ramon González) i el Bouquet d'Alella Negra.

El 23 d'octubre va tenir lloc la festa de presentació de la *Guía de Vins de Catalunya* de 2023. El Marfil Molt Dolç va endur-se el guardó al millor vi dolç de Catalunya amb un 9,88. Fins a 21 vins més de diferents productors de la DO Alella (Celler Marfil, Bouquet d'Alella, Can Matons, Quim Batlle, Can Roda i Vins de la Memòria) van obtenir punta-

## Segons Tim Atkin (MW), el Marfil Generós Sec és el millor vi fortificat del país

cions per sobre dels 9,5 punts, fet que els va permetre ser presents a la festa.

El Celler Marfil encara ha rebut un altre reconeixement important per a un dels seus



**La Guía Peñín va qualificar l'Alta Alella 10 com el millor cava de la guia.**

vins de tradició: el Marfil Generós Sec. Segons el *Catalan Special Report*, reportatge sobre els vins catalans presentat a la darrera edició de la Barcelona Wine Week (BWW) pel Master of Wine Tim Atkin i el seu tastador Fintan Kerr, el Generós Sec és el millor vi fortificat que s'elabora al nostre país. Passada la BWW es van lliurar els premis Barcelona Rosé, que valoren els millors escumosos rosats del món. L'Alta Alella Laietà Rosé Gran Reserva i l'Elles, del celler Can Roda, van recollir una medalla d'or i una de plata, respectivament.

Un altre cava premiat va ser el Roura Brut, que va endur-se una medalla de plata

als Viniasia Wine Awards, que van premiar a la ciutat coreana de Seül un centenar de vins elaborats a tot el planeta.

I, més enllà dels vins, també hi ha hagut persones del nostre territori que han estat reconegudes per la seva feina en el darrer any vinícola. El mes de novembre, Pepi Milà, del celler Can Roda, va ser reconeguda al Fòrum Gastronòmic de Barcelona pel seu treball en la conservació del patrimoni agroalimentari local, juntament amb unes altres dones del Vallès Oriental. El 27 de maig Carme Ruscalleda va rebre el premi Bite d'honor a la Gala Nacional de l'Enoturisme i la Gastronomia, celebrada al Teatre Nacional de Catalunya.

## L'enoturisme, disparat

Fa anys que expliquem que el ventall de possibilitats enoturístiques que s'ofereixen al territori DO Alella no para de créixer. En quantitat i en qualitat. Més enllà de les fires i esdeveniments més que consolidats (Festa de la Verema d'Alella, Vi+, Fira del Llaminer, Tastets de Vallromanes, Vinyacat i NaNo a Arenys de Munt, Biblioteques amb DO, Tast Tiana, Maridatge dels Sentits -Teià- i la Mostra Gastronòmica de Cabriels), els cellers no paren de crear noves i atractives propostes per al seu públic. Es destaquen les activitats d'Alta Alella, Can Roda i Bouquet d'Alella, però



ANNA PUJOL

**Presentació amb tast del llibre DO Alella al VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, a Vilafranca del Penedès.**



ÒSCAR PALLARÉS

**Nova edició de la fira Natrus, impulsada pel viticultor Oriol Artigas, a can Guardiola, Vilassar de Dalt.**

## La pluja salva els ceps de la sequera, però porta una anyada de míldiu



Pansa rosada.

OSCAR PALLARÉS

Aquest 2024 ha tingut una primavera prou plujosa. L'aigua ha millorat substancialment la situació preocupant de sequera que vivia el país i també ha donat vida als ceps, que feia dos anys que patien molt. Però l'aigua porta humitat i la humitat afavoreix l'aparició de fongs com ara el míldiu. Quim Colomer, de Testuan, ho diu sense embuts: "Aquest any és any de míldiu." I afegeix: "I ho és més al Maresme que al Vallès. A Cabrils, des del començament del 2024, hi han caigut 388 litres per metre quadrat (l'any passat, en el mateix període, en sumàvem 168). A Santa Maria de Martorelles han caigut 222 litres (120 l'any passat)." Aquesta diferència fa que la presència de míldiu sigui, efectivament, més notable al cantó mar de la DO Alella. I l'aigua també és responsable que el raïm del Vallès estigui en un punt de maduració més avançat que el del Maresme. "La pluja frena la maduració del raïm. Un bon xàfec pot abaixar el grau potencial del raïm ben bé un grau", assegura Colomer.

Vicenç Galbany, d'Alta Alella, explica: "Veníem de dos anys de sequera molt forta en què els ceps havien patit molt. Vam podar pensant en la situació que teníem, buscant tenir poca producció i recuperar les vinyes. Així, les produccions aquest any seran més aviat baixes." És ben conscient que és un any de míldiu, però assegura que "si s'ha pogut tenir bona cura de les vinyes i fer els tractaments adequats, ha estat possible mantenir el míldiu a ratlla": "El problema és que veníem de dos anys molt fàcils, quant al míldiu, i era fàcil abaixar la guàrdia. En tot cas, el raïm està molt maco i és de molta qualitat. No hi ha hagut cap període de calor extrema i això ha ajudat que la maduració i el cicle vegetatiu de la planta hagin estat lents i endreçats. La verema s'ha retardat una setmana

o deu dies respecte als anys anteriors." I afegeix: "La diferència de temperatures entre el dia i la nit al final de juliol i al principi d'agost va ser molt alta i això facilita que la planta acumuli més aromes. Crec que serà una molt bona anyada."

### El mosquit verd

A tot el territori de la DO veiem molts ceps amb els pàmpols arrugats i que han perdut intensitat de verd. Galbany ens explica que "es tracta d'una plaga de mosquit verd, un mosquit que pica les fulles i es menja la saba": "Fa dècades que el tenim aquí i no ha representat mai un problema gaire greu. Aquest any l'afectació és una mica més important. Si afecta molta superfície de fulla, la capacitat de la planta de fer la fotosíntesi es veu alterada i això dificulta la maduració. En tot cas, ja treballem amb l'objectiu d'atacar la plaga segons els preceptes de l'agricultura ecològica: mirant d'equilibrar l'ecosistema perquè es reguli tot sol."

A l'alt Maresme, Joan Munich té cura de les vinyes del seu celler, Talcomraja. "A l'abril i al maig va ploure molt i gairebé es va acabar la sequera. Els pins tenen un color verd brillant que feia anys que no vèiem, però tanta pluja ha dut humitat i la humitat, míldiu. He perdut una part important de la collita. Aquest any s'ha demostrat que depenent de la varietat o de l'orientació de la vinya, l'afectació per míldiu pot ser ben variable. Les vinyes que tinc en zones més altes i ventilades estan perfectes. Les que són més en fondalades o a prop de torrents, per molt que els hem fet tractaments, han patit." Amb sentit de l'humor i amb un punt de resignació, explica: "No hi ha cap any que no llepis! Ara que hem aturat el cabirol i el senglar, toca any de míldiu. Hem dedicat molt d'esforç a desbrossar, desherbar, mantenir els marges nets perquè corri l'aire, fer tractaments... i, tot i això, perdrem una bona part de la collita."

Cep afectat pel mosquit verd.



OSCAR PALLARÉS

el celler Quim Batlle s'està obrint al públic més que mai amb tast, maridatges i sopars. A més, els Enotasts es van celebrant també a tot el territori.

Alta Alella va celebrar el desè aniversari de la posada en marxa del seu centre d'enoturisme i Oriol Artigas va organitzar una nova edició de la seva fira Natrus, que enguany es va complementar amb el festival gastronòmic Esbarjo, a càrrec del Leandre Gastrobar (Alella). Arenys de Mar va acollir la fira Salats, organitzada per la botiga especialitzada la Copa Negra i on van tenir especial protagonisme els vins de la DO Alella. I Can Reon (Tiana) ha organitzat recentment un concert de jazz i ja prepara la segona edició del Can Reon Festival, que tindrà lloc a finals de setembre.

## S'ha editat en paper una nova Vinografia dels alella, on apareixen tots els vins del territori

### Noves referències de nous productors

A primers de novembre de l'any passat, *Papers de vi* va celebrar una nova edició de la Vinografia dels Alella, la fira de vins del territori DO Alella que cada quatre anys organitzem per al públic especialitzat i on es poden tastar tots els vins que s'elaboren aquí. Coincidint amb l'acte, va veure la llum la Vinografia dels Alella versió paper, és a dir, el catàleg on apareixen tots els vins del territori. Alguns dels productors van incloure-hi referències que en aquell moment encara no eren a la venda (estaven en procés d'elaboració, però estava prevista la sortida al mercat en pocs mesos). Van ser novetat els Fugaç (blanc jove) i el Veraç (negre jove) d'Illa Vins, el Flor de Coralí (ancestral rosat de Vallalta Vinícola), una colla de propostes de la viticultora Leles Galán, que ven els seus vins naturals sota el nom de Terrabuxena

## Més fets de setembre a setembre

■ Alella ha posat en marxa el **Consell Agrari Municipal**, un òrgan de caràcter consultiu que té la voluntat de contribuir a millorar el món agrari del municipi. Compta amb quinze integrants: entre càrrecs polítics, pagesos, viticultors i cellerers i representants de la ciutadania.

■ **Gastronòmic 1497**, el restaurant de l'hotel Mas Salagròs (Vallromanes), va ser reconegut a la primavera amb un Sol Repsol. Recentment, a més, també ha estat inclòs a la *Guia Michelin* com un dels establiments recomanats.

■ El Consorci de Promoció Turística del Maresme ha creat la marca **Sabors Maresme**, que pretén impulsar el sector gastronòmic de la comarca. De moment, agrupa més de seixanta restauradors, establiments i empreses d'esdeveniments que reivindiquen el producte local.

■ **Marta Bericat** és la nova enòloga de Can Matons, després de la marxa de Xevi Carbonell. Nasca a Mollet del Vallès, compta amb un ampli currículum tant formatiu com laboral en el sector del vi, malgrat no haver fet encara els trenta anys.

■ El **restaurant l'Era** (Arenys de Munt) ha celebrat aquest mes de juliol el trentè aniversari amb una gran festa amb esport, música, màgia i, naturalment, gastronomia i vi DO Alella.

■ El moviment de terres per a una obra al municipi d'Alella ha posat al descobert un **jaciment d'època romana vinculat a la producció de vi**. Entre altres coses, s'hi ha trobat un espai on hi va haver dues grans premses i un forn per coure-hi àmfores.

■ **Mireia Pujol-Busquets** va presentar al sector vinícola el **Vinema** (cinema i vi), maridant curtmetratges amb alguns dels vins més emblemàtics de les vint-i-tres veremes del celler Alta Alella.



Reunió del Consell Agrari Municipal d'Alella.



Marta Bericat.



30è aniversari del restaurant l'Era.



Jaciment d'època romana.



Marca Sabors Maresme.

i l'Artiga Ancestral de pansa blanca, del viticultor Ramon González.

A més, en els darrers mesos han vist la llum la Pansa i la Garnatxa, la parella de vins que enguany ha presentat *Papers de vi* i que es venen en un lot de dues ampolles, una de pansa blanca i una de garnatxa blanca de l'anyada 2018 i elaborades per Testuan. Quim Batlle va presentar el seu Foranell Picapoll Escumós, un escumós DO Alella de llarga criança. Fa poques setmanes que han sortit a la venda els vins de la Vall de Betlem, les Maleses (garnatxa blanca) i la Murtra (malvasia), i Testuan també ha presentat tres nove-



Raïm cap al mes de juny i primers de juliol, en el moment que verola.

OSCAR PALLARÉS

tats, tres vins d'edició limitada que porten per nom Nanu (una pansa blanca 2023 amb tres mesos de lies), Oblit (80% pansa i 20% garnatxa amb trenta mesos de criança en acer inoxidable) i Radikal.et (pansa i garnatxa, també 80% i 20%, amb dos anys de bota i criança biològica).

I encara una novetat més, tot i que no està a la venda. El primer vi de Can Reon, una edició limitada a 1.866 ampolles elaborades al celler Quim Batlle amb garnatxa negra i sumoll de la finca tianenca del mateix nom. Els propietaris l'han elaborat per a consum propi i es pot tastar a les activitats que organitzen. ●

# CAN CABÚS

## Alella



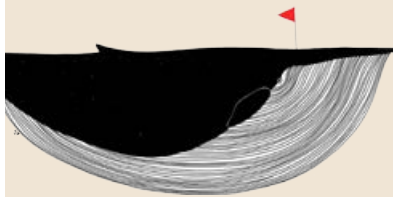
📍 Alella - Avinguda Sant Josep de Calassanç, 10  
✉ info@cancabus.es  
🌐 www.cancabus.es  
☎ 93 540 77 73    📷 can\_cabus\_bodas

📍 Lliçà de Vall - Avinguda Can Vilardebò, 1  
✉ info@elcellerdecancirili.com  
🌐 www.elcellerdecancirili.com  
ElCellerdeCanCirili 📷 93 031 53 88



EL CELLER DE CAN CIRILI  
Lliçà de Vall

TERRITORI PANSA BLANCA



Oriol Artigas Viticultors



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



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



**SIS  
CENTS**  
el vi de Vilassar

@victoriaponstorra  
Tel. 678608471  
vi600.com



100%  
merlot, criat  
en barrica



100%  
pansa  
blanca



Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

**Celler Castañé**  
*La teva botiga de vi natural del Maresme*  
Enviament a domicili

C/ Sant Genis, 1 - 08310 Argentona  
Tel. 93 797 11 06 - [www.cellercastane.es](http://www.cellercastane.es)

Sequeix-nos a:  



**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](mailto:colljosep@gmail.com)  
[vorigens.cat](http://vorigens.cat)  
Tel. 618 27 34 71



**ca**  
*Companyia d'Alella*  
VINATERIA I TAVERNA

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



# Com sobreviurà el vi català al canvi climàtic

El sector del vi tradicionalment és inquiet, es mou i genera accions proactives de cara a afrontar grans reptes de futur, com ara el de la sequera. Us oferim algunes estratègies i iniciatives que ja s'assagen impulsades pels cellers, l'INCAVI o l'IRTA, amb relació al canvi climàtic.

TEXT: MARGALIDA RIPOLL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**El pagès Alejandro García  
podant una vinya vella, en  
vas, a la vall de Rials (Alella).**



**C**anvi climàtic és un concepte que ressona a les nostres vides des de fa un temps. Ho ocupa tot, ho afecta tot i ho condiciona tot. Una mena de rum-rum que és a tot arreu, que ja hem interioritzat com el soroll de la campana extractora de la cuina, del qual només prenem consciència quan desapareix. Això vol dir, en alguns casos, que no sempre hi donem la importància que té i en uns altres el que ens expliquen és tan terrible que sembla que ja no hi hagi res a fer. La veritat és que la situació és crítica i les previsions apunten que estem encetant un món nou que ja comencem a tocar amb les mans. Els models predictius són capaços de mostrar-nos com serà el nostre entorn d'aquí a vint, trenta o cinquanta anys i de moment no donen bones notícies. La vinya és especialment sensible a aquests canvis, alguns dels quals ja han arribat: augments de temperatura, reducció de les precipitacions, episodis climàtics extrems, etc. El cicle natural de les plantes s'ha alterat, cosa que comporta que el procés de maduració del raïm a

Catalunya ja hagi canviat, la floració s'ha avançat onze dies els últims cinquanta anys i la verema dues setmanes i mitja. Aquest trasbals també fa que la vinya sigui més vulnerable a les plagues i aquestes noves condicions climàtiques podrien impedir que algunes varietats es poguessin conrear en determinades zones.

Tot i que les previsions poden semblar apocalíptiques, la veritat és que encara hi ha esperança i més encara en el sector del vi. La viticultura sempre ha estat pionera en la recerca de solucions a problemes diversos i ara no és diferent. Institucions, pagesos i cellerers treballen per adaptar-se a una nova realitat, investiguen quina és la millor manera d'encarar el que està venint i també per contrarestar alguns d'aquest canvis que semblen imparables, perquè no és només adaptar-se al canvi climàtic, sinó també mitigar-lo. I això s'està fent, d'una banda, mirant al passat amb la recuperació de pràctiques antigues que es van anar descartant al voltant dels anys 1950 i 1960 per la industrialització i, d'altra banda, amb recerques d'avantguarda.

### La Mediterrània, un espai especialment vulnerable

La temperatura al planeta ha pujat de mitjana al voltant d'1,45 °C els últims trenta anys. Però la singularitat de la Mediterrània fa que l'afectació sigui diferent i una mica més acusada que en altres zones i, per exemple, només a Catalunya i amb dades del Servei Meteorològic, la temperatura, des del 1950 fins al 2021, ha augmentat a un ritme de 0,25 °C per dècada, cosa que situa la mitjana d'increment al voltant d'1,8 °C, bastant per sobre de la mitjana mundial. La catedràtica de física de la UB i experta

### A Catalunya, l'augment de la temperatura es troba per sobre de la mitjana mundial

en riscos i mitigació del canvi climàtic, Maria Carme Llasat, assegura que la situació és "altament preocupant".

Les previsions mostren que l'any 2050 a Catalunya les precipitacions es reduiran fins a un 45% durant la primavera i fins a un 75% a l'estiu. El doctor en ciències ambientals Jordi Puig Roca apunta que d'aquí a vint-i-cinc anys la viticultura al Penedès o al Priorat només serà possible amb irrigació, tret de les zones més elevades, i el clima predominant a tot Catalunya serà el semiàrid, el que trobem avui a la zona del Segrià.

Un altre dels paràmetres que s'estudia en aquest context i que afecta especialment la viticultura per la necessitat de contrast tèrmic entre el dia i la nit és l'Índex de Frescor Nocturn. Segons l'informe *Cambio climático y viñedo en España*, per al període 2021-2050 les zones amb més nits càlides seran al sud-est de Catalunya i la zona costanera de la Mediterrània, sobretot el Maresme. D'aquesta manera, afectaria principalment la DO Alella i la DO Tarragona, i això suposaria un risc molt elevat d'estrès tèrmic i podria causar problemes de color i d'aromes als raïms conreats en aquestes zones.

Amb les dades a la mà, des de l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària) recorden que l'escalfament mundial no sols suposa que una regió deixi de poder cultivar una varietat simplement perquè el seu comportament no s'hi adapta, sinó que també canvia la composició del raïm i potencialment del vi que s'hi continua elaborant. Les temperatures mitjanes del clima durant la temporada de creixement del raïm defineixen com serà el vi: quina quantitat de sucre tindrà al final de la maduració i quines aromes i gustos desenvoluparà.

D'aquesta manera, l'escenari que es planteja és on es podrà conrear la vinya, quines varietats seran les més adequades, com s'han de treballar aquestes varietats i com seran els vins que en sortiran.

### Solucions innovadores per a problemes nous

Tot i que l'escenari de futur sembla terrible a casa nostra, fa anys que el sector del vi treballa per fer-hi front. La investigació és clau en aquest sentit per poder encarar un futur incert i canviant i és per això que en diferents àmbits de recerca s'estan analitzant aspectes de la viticultura per poder entomar-lo. Un dels aspectes on més s'està incidint és que les plantes siguin més resistents. Hi ha diverses línies d'investigació que treballen per aconseguir tenir ceps que puguin sobreviure en condicions extremes i que, a més, produeixin un raïm amb el qual es pugui elaborar un bon vi. Són molts els supòsits que s'han de tenir en compte, perquè no és sols que la planta sobrevisqui, sinó també que els seus fruits tinguin les característiques necessàries per vinificar-se amb resultats òptims.

Una de les vies que des de fa anys es treballa a casa nostra és el projecte VRIAACC (Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic). L'any 1999 es va iniciar una recerca que en aquell moment volia aconseguir, a través del creuament de diferents plantes, fer noves varietats a les quals no afectessin els fongs, principalment mildiu i oïdi. Es tractava d'aconseguir noves tipologies de vinya que



Ceps emparrats i podats. La poda és una de les estratègies per ajudar el cep a sobreviure en sequera extrema.

no s'haguessin de tractar per evitar que aquests fongs les perjudiquessin. A mesura que ha anat passant el temps, a l'hora d'escollir quins són els ceps que es conservaran i quins es descartaran, s'hi han anat afegint unes altres característiques. Així, ara també es mira quins són aquells que es comporten millor amb poca aigua, o amb una temperatura més alta, o que maduren una mica més tard i d'aquesta manera poder obtenir vinyes més resistents al canvi climàtic.

En aquest projecte, en el qual participen els cellers Alta Alella, Albet i Noya i Celler Piñol, des del 2013 s'han fet més de 300.000 creuaments –per floració i no per manipulació genètica– amb xarel·lo, macabeu, parellada, ull de llebre i garnatxa negra i, a través de l'observació i les elaboracions experimentals, s'han anat seleccionant les que han donat més bons resultats. De les 300.000 noves varietats del començament, ara en queden unes 2.000 i, si totes les previsions es compleixen, és possible que en un parell d'anys es puguin començar a utilitzar i se'ls pugui donar una sortida comercial.

### Varietats antigues

Una altra via per intentar obtenir vinyes que puguin fer front a una nova realitat climàtica és la recuperació de varietats antigues. Aquelles que han superat dificultats en estat salvatge en un entorn en concret i que, per tant, s'han adaptat a les condicions que s'han anat trobant al llarg del temps. La lògica fa pensar que si han sobreviscut sense cap tipus d'intervenció és possible que en un entorn controlat puguin ser una solució en un context de canvi climàtic. Però no sempre és així. Al celler Família Torres fa més de vint-i-cinc anys que investiguen en aquesta línia. La recerca que es va iniciar per ampliar la varietat organolèptica i per recollir el patrimoni ampelogràfic de casa nostra ara es fixa també en aquelles plantes que resistiran un context climàtic extrem i a més donaran un bon vi. Algunes d'aquestes varietats, com la forcada o la pirene, són de cicle llarg, això vol dir que mantenen una



**Per al període 2021-2050, les zones amb més nits càlides seran al sud-est de Catalunya i la zona costanera de la Mediterrània, sobretot el Maresme.**

acidesa elevada amb un nivell d'alcohol moderat i, tot això, amb l'afegit de mostrar la singularitat d'uns gustos i unes aromes pròpies.

A primer cop d'ull podria semblar que aquestes investigacions són testimonials i que s'apliquen en produccions petites, però no és així. La indústria del vi també busca solucions. Una d'elles és a través dels clons de les varietats. Una mateixa varietat de raïm, depenent d'on hagi crescut la planta, pot haver experimentat mutacions puntuals al llarg del temps que es tradueixen en variacions genètiques d'una mateixa varietat, que es poden seleccionar i multi-

### Les necessitats estrictament enològiques s'han desplaçat i les climàtiques s'han prioritzat

plicar. Si bé és cert que fins fa poc el que es buscaven eren clons que oferissin molta producció i unes bones qualitats organolèptiques, ara els ceps més demandats són aquells que mostren que poden viure amb menys aigua o que poden madurar més tard, és a dir, les necessitats estrictament enològiques s'han desplaçat i les

necessitats climàtiques s'han prioritzat.

Tenir la vinya més adequada és bàsic, però també el lloc on plantar-la. Això és el que ha estudiat el MIDMACC, una iniciativa que amb la participació del CREAM (Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions Forestals de la UAB) i de l'IRTA, a més de diverses universitats de l'estat, ha provat diferents mesures de gestió del paisatge per fer front al desafiament del canvi climàtic. Després d'observar i analitzar el comportament de vinyes a la Cerdanya i a l'Empordà, tot fa pensar que l'altura podria ser una solució. Ara, cal de nou tenir en compte tots els condicionants. No totes les varietats es comporten igual en altura, el maneig de les plantes s'ha d'adaptar i el resultat, és a dir, el vi, pot experimentar variacions sorprenents.

### Sòls rics

Si parlem de grans mesures o si més no de mesures a llarg termini, una de les que està prenent força és aconseguir sòls rics. Si bé són corrents que no són nous, en els darrers anys es parla molt –tant des de la biodinàmica com des de la viticultura regenerativa– de la importància dels sòls. S'ha comprovat que sòls rics en nutrients i amb microorganismes

afavoreixen el creixement de la planta, fan que estigui més sana, més resistent per fer front a plagues i més forta per aguantar altes temperatures o manca d'aigua.

Els defensors d'aquesta manera d'entendre la viticultura afirmen que anys de fer servir productes sistèmics i de llaurar la terra han desembotat en sòls pobres i sense vida que dificulten el desenvolupament dels ceps i els obliguen a un sobreesforç que els fa més vulnerables. Recuperar sòls és un procés llarg, en algunes ocasions amb costos econòmics, logístics i de vegades emocionals importants, però ja s'està fent a casa nostra amb bons resultats.

I, finalment, apuntarem una de les mesures que s'està plantejant i que, tot i que pot semblar molt innovadora, no és aliena al cultiu tradicional de fa cent anys. Parlem de l'agroforesteria, que proposa combinar arbres, arbustos i conreus perquè interactuïn entre si. En un context en què l'exposició excessiva de la vinya al sol pot tenir efectes contraris als que es desitjarien, plantar arbres al seu voltant pot contribuir, per exemple, a fer l'ombra que necessiti en el moment que la necessiti. A més, la presència d'espècies vegetals diferents pot afavorir la creació d'ecosistemes rics

amb biodiversitat que poden incrementar la resiliència dels ceps. És a dir, la capacitat de refer-se després d'un trasbals.

### Els petits canvis són poderosos

Els anys 1990 el Capità Enciam mostrava a TV3 que les petites aportacions personals podien derivar en canvis importants al nostre entorn. Ho sap prou bé el sector del vi, que des de fa anys prova noves pràctiques, algunes de les quals petites, però que són transformadores. Una d'elles és la coberta vegetal, el llit de plantes que creixen enmig dels ceps i que contribueixen a millorar la biodiversitat. De fet, era un dels objectius dels primers defensors d'aquesta pràctica. Però, amb el pas del temps, s'ha vist que era una mesura que també pot ajudar a retenir l'aigua i a enriquir els sòls de nutrients i que siguin, per tant, més eficients i beneficiosos per al desenvolupament de la vinya. No és la solució definitiva, perquè en períodes de sequera extrema s'ha comprovat que pot entrar en competició amb els ceps per obtenir aigua, però és una mesura que cada cop té més defensors avalats per la ciència.

La poda, per la seva banda, s'ha convertit també en una eina d'adaptació al canvi climàtic. De nou, una pràctica tradicional, la de modelar el cep tallant-li sarments amb finalitats estrictament enològiques (de producció i de qualitat), ara també s'usa per aconseguir una planta més eficient, que aprofiti al màxim l'aigua de què disposa, i que els rendiments siguin els més adequats per obtenir el millor vi possible.

### La poda també s'ha convertit en una eina d'adaptació al canvi climàtic

En aquests moments, la poda experimenta una certa revolució. Durant molts anys, aquesta pràctica imprescindible s'havia transmès de generació en generació, però en l'abandonament dels camps amb l'acumulació de terres en poques mans i amb la industrialització, aquest saber popular es va anar perdent. Això no vol dir que no es podés, sinó que es feia de manera poc precisa. És en la constatació

d'aquest fet que neix l'Acadèmia de Poda i que beu de la tradició anterior als anys 1960, però amb la precisió dels coneixements científics actuals. Aquesta nova tendència, anomenada *poda del respecte*, es basa en quatre punts clau: acceptar la ramificació de la planta, respectar el flux de la saba, realitzar només talls petits i respectar la corona i deixar fusta del respecte.

D'aquesta manera s'aconsegueix allargar la vida del cep, es redueixen les malalties de la fusta i es millora l'estat sanitari de les plantes. Ras i curt, són vinyes que suporten millor les condicions adverses.

En un sector tan dinàmic com el de la vinya, la feina de recerca està a l'ordre del dia i també es busquen portaempelts que siguin més resistents a la sequera, es proven sistemes de reg eficient per poder-los fer servir en un context advers i s'investiguen llevats que puguin ajudar a elaborar un vi semblant al que bevem ara, però a partir de raïm que sigui diferent. Una de les conseqüències del canvi climàtic és que quan els raïms són prou madurs per collir-los, tenen una concentració de sucre més

elevada, consegüentment, dona vins amb una graduació alcohòlica més alta. Des de l'INCAVI i dins el Pla de Recerca fins al 2030 treballen amb el sector per trobar llevats autòctons que siguin menys eficients a l'hora de transformar el sucre en alcohol.

### Un canvi de cultura

És clar que, tot i que les previsions de futur són delicades, el sector treballa i molt per poder fer-hi front. Caldrà veure si tothom s'hi podrà adaptar i de quina manera, quins són els costos econòmics i personals que s'hauran d'assumir i quins són els canvis com a societat que s'hauran de fer. Per Xoán Elorduy, cap de la Secció de Viticultura i Enologia de l'INCAVI, és imprescindible un canvi de cultura: "Abans depampolàvem els ceps perquè el sol els toqués més i el raïm madurés d'una determinada manera i ara hem de començar a pensar com es pot tancar el raïm per defensar-lo del sol, haurem de canviar orientacions dels emparrats i valorar si val la pena tornar al vas com a model de creixement de la planta, amb les conseqüències que això pot tenir perquè no es pot mecanitzar."

En aquest sentit, Elorduy és clar sobre la necessitat d'aconseguir un equilibri ambiental, però també econòmic i social: "La vinya no fa raïm, la vinya fa vi i si, per curar una malaltia, matem el pacient, el resultat no és correcte, per tant, en tot moment s'ha de plantejar l'adaptació al canvi climàtic, no sols de la viticultura, sinó també de tot el procés en conjunt."

Davant d'aquest escenari polièdric en què està en joc un paisatge, un producte, una economia, una tradició i una cultura, des de l'INCAVI confien plenament en la resiliència pagesa. Ningú no dubta que el desafiament és majúscul en aquests moments i Xoán Elorduy no minimitza l'impacte fins i tot emocional que el canvi climàtic genera, però recorda que el tarannà dels qui treballen amb la vinya és fort i que, de la mateixa manera que al llarg de la història han entomat episodis puntuals extrems, ara també ho faran i se'n sortiran. ●



Les previsions de futur són delicades. Caldrà veure els costos econòmics i personals que s'hauran d'assumir i quins són els canvis com a societat que s'hauran de fer.

# Can Balcells

R E S T A U R A N T



Moments únics. Espais exclusius.



Arrey Alella  
BY HOTELS CMC

Obert 365 dies l'any  
Menú migdia de dilluns a divendres laborals.

Celebra el teu esdeveniment amb nosaltres  
Menús per grups, celebracions i empreses



# WINE PALACE

Especialistes en vins i destil·lats

*Gaudeix del nostre assortiment en vins, cerveses, destil·lats i productes gourmet.*

## **Ens trobareu a 29 botigues:**

### **Barcelona:**

BCN (Av. Sarrià, Gràcia, Poblenou i Sant Antoni), Granollers, Premià de Mar, Sabadell, Sant Cugat del Vallès, Sant Pere de Ribes, Santa Susana, Terrassa, Vic

### **Girona:**

Blanes, Empuriabrava, Figueres, Girona, L'Escala, Llívia, Lloret de Mar (Zona Clotilde, Zona Karts i Vinoteca) Platja d'Aro (Zona Cines i Zona Parkings), Sant Feliu de Guixols, Roses (Av. Pau Casals, Ciutadella i Santa Margarita)

### **Tarragona:**

Salou i Salou Vinoteca

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



*Vinyes verdes del meu cor...  
Vinyes verdes vora el mar,  
verdes a punta de dia,  
verd suau cap al tard...*

[fragment]

Josep Maria de Segarra

Les Heures, 27 08328 Alella

api

Ferrer & Ojeda  
INSURANCE PARTNERS

Administrador  
Finques  
Col·legiat

aicat 7239

# Els joves i el vi, estratègies de seducció

El camí per atraure els joves en la cultura del vi, malgrat algunes bones pràctiques i campanyes que hi juguen a favor, continua sent una assignatura pendent. Productors i consumidors no parlen el mateix idioma. Exposem unes quantes raons en termes globals d'aquest fet i també us oferim les reflexions de joves, una part vinculats a la DO Alella, que són l'altra cara de la moneda, perquè estimen el vi com a element arrelat a la nostra cultura i fins i tot es guanyen la vida en aquest sector.

TEXT: EVA VICENS

**L**es xifres no conviden a l'optimisme perquè segons alguns dels últims estudis publicats, el vi es resisteix entre els consumidors joves. No només això: les dades van a la baixa. L'*Informe del Consum Alimentari d'Espanya 2023* determina que només un 3% dels menors de 35 anys prenen vi, venint d'un 3,8% el 2021 i d'un 4,4% el 2020, any de pandèmia. I això que, en termes generals, Catalunya és una de les regions on es prenen més litres de vi per any de l'Estat (9,8 de consum per càpita), per sobre de la mitjana de 6,9. És clar, doncs, i així ho reforça l'estudi, que qui pren vi a casa nostra són majoritàriament persones de més de 35 anys: les de més de 60 són el perfil del consumidor més intensiu.

Però el fenomen és mundial. S'apunten uns quants motius que allunyen aquest consum entre les persones joves. En termes globals, el *2023 State of the Wine Industry Report* n'esmenta diversos a través d'una selecció de veus i testimonis de joves nord-americans: d'una banda, el preu, que no sempre consideren accessible, o els formats, quan entre el sector productor es continua debatent si és una bona idea escollir uns altres envasos més enllà de l'ampolla de vidre o si funcionarà el tap de rosca. Hi ha qui basa la tria depenent de certs valors i que prioritzarà begudes ecològiques o saludables (0,0 % vol.) o aquella marca que s'atreveixi amb una etiqueta més divertida, que inclogui informació nutricional del vi (per temes de salut) o que utilitzi una comunicació o



un màrqueting més àgils i un llenguatge més planer. Volen vins més fàcils, més frescos, i posen com a exemple els vins naturals o els *orange wines*.

Malauradament, com a conclusió general, com bé assenyalen diversos mitjans internacionals com *The Wine Enthusiast* i *The New York Times* amb la veu del reputat crític de vins Eric Asimov, la principal davallada en el consum de vi es detecta entre els joves de 21 a 40 anys, és a dir, mil·lennials i generació Z. I, per contra, la corba marca un

## Als nous membres de la colla de diables se'ls bateja amb vi ranci

creixement o una certa consolidació en el consum intensiu de vi entre les persones de més de 60 anys.

I això passa al món, però no és una realitat en cap cas aliena a casa nostra. A Catalunya podem celebrar que d'uns quants anys ençà creix el consum intern de producte local, però encara som lluny de cantar victòria. I el camí per atraure els joves, malgrat algunes bones pràctiques i campanyes que hi juguen a favor, continua sent una assignatura pendent.

### La llegenda dels Diables del Vi d'Alella

“La nit de Nadal de l'any 1982, mentre l'església d'Alella s'omplia de famílies que volien celebrar el naixement del nou nat, a l'infern uns éssers folls es preparaven per sortir de les tenebres cap al món terrenal [...] Els carrers, plens de boira espessa, el volcà de Sant Mateu havia esclatat, donant a llum diables que omplien la plaça de festa, foc i color [...]. El poble d'Alella va obsequiar aquells éssers estranys amb botes de vi i part de la collita a canvi de protegir les vinyes [...], i els allellencs (i allellencques), feliços, els batejaven amb el nom de Diables del Vi d'Alella” (text de Jordi Albaladejo, per a la revista 'Alella', número 325).

Mercè Prats és la cocap de colla dels Diables del Vi



Mercè Prats, cocap de colla dels Diables del Vi d'Alella.

CEDIDA

d'Alella. Té vint-i-cinc anys i des de fa vora una dècada és membre d'aquesta associació que, com els timbalers o els trabucaires del municipi maresmenc, incorporen el concepte “vi d'Alella” al seu nom. D'entrada, com a allellenc, confessa que aquesta nomenclatura no li sembla estranya i probablement és així perquè té clar que viu en un poble íntimament lligat al vi. “Quan t'hi cries i veus el vi a tot arreu, ja ho consideres normal”, confessa. I tant és així que als nous membres de la colla se'ls bateja amb vi ranci i, després del correfoc, sempre circulen

porrons carregats de vi entre les colles convidades. Més enllà d'això, explica que n'és una consumidora freqüent, que “és habitual” veure una ampolla de vi sobre la taula que comparteix amb la família, i fins i tot amb els amics.

“En conec el procés, visito cellers i sovint participo en tastats guiats de vi”, exclama Prats. Tasts com els que guien Marc Guallar (vint-i-sis anys) o Josh Vidal (trenta anys), dos sommeliers originaris d'Alella que comparteixen haver estudiat el grau de màrqueting vinícola que durant anys s'havia impartit a l'Institut d'Alella.

Tots tres, aficionats, apassionats o professionals del vi, coneixen els orígens i l'actualitat d'aquesta beguda i en parlen amb el respecte de qui coneix tots els processos que demana convertir la fruita de la vinya en el vi d'una ampolla. Això sí, no s'estan de relatar els problemes que consideren que poden allunyar aquesta beguda dels consumidors més joves.

### “Creiem que el vi és car...”

“Ens creiem que el vi és car”, comença Marc Guallar, assenyalant el tema del preu com un dels factors que poden

causar aquesta distància. “I aquest càlcul es fa comparant el producte amb una cervesa, quan el procés per embotellar el vi és molt més complex i costós”, relata. A més, afegeix Mercè Prats, “hi ha vins bons i bé de preu; no cal pagar un euro, però hi ha oferta assequible per a totes les butxaques”.

“Hi ha molta gent que em demana recomanacions per comprar vins de supermercat i és cert que també n’hi ha de bons”, s’hi suma Josh Vidal. De tota manera, coincideixen, “potser no passaria res decidir pagar una mica més per una ampolla”, perquè, i així ho puntualitza Vidal, “hi ha molta gent de fora que al·lucina amb el baix cost d’alguns vins a Catalunya”.

#### “Per beure vi, n’has d’entendre”

Estem massa avesats a sentir allò de “jo no hi entenc, de vi”, que fa que moltes persones no s’atreveixin a demanar-ne una copa o ampolla en un local o restaurant. Marc Guallar treballa a ITACA, una distribuïdora de vins, com a responsable de vendes a Catalunya, i combina aquesta professió fent assessorament en algunes botigues especialitzades i impartint classes al curs de sommelieria del CETT de Barcelona. “Sovint, les persones que ens dediquem al vi donem a entendre que per beure vi n’has de saber, i això és un error colossal”, lamenta. “Hauria de ser com altres begudes o productes: “T’agrada o no t’agrada, i, si no t’agrada, analitzar el perquè i buscar una alternativa.” Conclou que “no hi hauria d’haver aquesta barrera, i això per als joves ho és”.

Hi coincideix en Josh, que reflexiona dient que “la gent se sent intimidada pel vi”. I això fa que no s’arrisquin a tastar o descobrir nous productes. “Els joves han de perdre la por, jugar més i obrir més ampolles.” Com ell mateix, expressa, que va començar formant-se a l’Institut d’Alella malgrat que inicialment “no estava particularment interessat pel vi”. Fins i tot, recorda que un dels motius que el “tiraven enrere” era precisament “aquest esnobisme” que sovint pot semblar



OSCAR PALLARÉS

Josh Vidal és sommelier, format a Alella. Actualment, treballa a l’oficina de turisme del municipi.



CEDIDA

Marc Guallar, sommelier, va estudiar el grau de màrqueting vinícola a l’Institut d’Alella, avui desaparegut.



CEDIDA

Marta Cortizas, del Celler de Can Roca, amb trenta-dos anys és la millor sommelier de Catalunya del 2024.

que envolta el producte i les persones que s’hi dediquen. Els estudis, i el seu pas professional per exemple per Alella Vinícola, van aconseguir que “s’enamores de la feina al celler”.

#### Nous formats, referents i el llenguatge del vi

“Hi ha molts productors que diuen que volen arribar al públic consumidor jove, però a l’hora de la veritat no saben com fer-ho, de vegades sembla que parlem diferents idiomes”, reflexiona la comunicadora i sommelier Marta Clot, una de les veus que divulguen i fan d’altaveu del vi a través de les xarxes socials. Clot i Mike Cano han fet arribar els seus continguts a milers de potencials consumidors, molts d’ells joves, d’aquí i del món, fins al punt que diverses persones –confirmat pels mateixos comunicadors– s’han servit la primera copa de vi seguint els consells dels granollerins. “Un dels nostres grans reptes és arribar a un públic que ja consumeix vi, però sobretot

### Hi ha molts productors que no saben com arribar al consumidor jove

atraure públic nou a descobrir i gaudir aquesta beguda”, defensa Cano. Ara, coincideixen que si es vol arribar al públic jove cal parlar el seu mateix llenguatge i saber trobar referents joves que parlin de vi i en beguin.

“He fet molts tasts amb en Marc i té una manera de comunicar molt divertida i àgil, sap adaptar-se al públic i s’entén molt bé què explica”, diu Mercè Prats. A més, afegeix, “quan es fan productes pensant en els joves generen més interès”. Esmenta, per exemple, una comunicació atractiva a través de les etiquetes. “A mi personalment m’agrada molt el producte del Celler de les Aus”, comparteix, un producte atractiu visualment, però que suma uns altres elements com per exemple els valors de l’ecologia que defensa el projecte allelenc. “Si puc



OSCAR PALLARÉS

Compartir una copa de vi, entre els joves, avui encara és un fet excepcional aquí.

escollir un producte ecològic que sé que ha respectat més l'entorn, el triaré per sobre d'un altre.”

Els joves reflexionen també sobre la preferència que mostren molts consumidors per la cervesa, per motius com el preu i la llauana, envàs més “pràctic –apunta Prats–, àgil i fàcil de consumir”; i sobre la demonització de les ampolles que trien taps que s'escapen del suro –sovint, reflexionen, difícils de destapar sense un obridor especial–, com per exemple la rosca. “Estem acostumats al romanticisme europeu que prioritza el tap de suro, però hi ha molts cellers de prestigi de la resta del món que utilitzen la rosca”, valora Guallar: “I mai hauríem de desprestigiar un producte pel seu aspecte.”

#### **Formació i pèrdua de la cultura vitivinícola**

Les reflexions entre els joves continuen posant damunt la taula reptes als quals s'enfronta un sector que té consu-

midors cada cop més grans. “Compartim el vincle amb el vi i la cultura vitivinícola amb uns altres països productors i, en canvi, en països com ara Itàlia veus que és habitual entre la gent jove consumir vi, però aquí costa més. A mi personalment em sobta molt”, reflexiona Marc Guallar.

### **A França demanar una copa de vi, pels joves és vist com una cosa cool**

I seguint el fil de la reflexió es pregunta si el problema de tot plegat pot ser que avui sembla que vivim d'esquena al camp. “Els nostres avis tocaven la terra i ara sembla que tot surti del supermercat. Penso que fa falta més coneixement rural.” Una mancança que ell mateix proposa que es podria resoldre a través de l'educació. “A Catalunya tenim

moltes regions de vi, hauria de ser comú ensenyar-ho a les escoles com es fa en uns altres països del món.” Potser no cal mirar gaire enllà, perquè al mateix municipi d'Alella sí que és habitual que els petits escoltin xerrades sobre vitivinicultura o facin visites a algun dels cellers locals organitzades pels mateixos centres educatius.

#### **“Preferim vins més lleugers i que recordin la fruita original”**

“No tinc clar que pugui afirmar que els joves viuen allunyats del vi, perquè hi ha països, com ara França, on aquesta afirmació no encaixa, i on demanar-ne una copa és vist com una cosa cool, que fa semblar més adult a qui en consumeix.”

Parla Marta Cortizas, reconeguda professional de sala al Celler de Can Roca de Girona i millor sommelier de Catalunya del 2024. Ella, amb trenta-dos anys, confirma algunes de les teories prèviament esmentades en

aquest article i coincideix en el fet que les noves generacions tenen gustos que potser s'allunyen d'algunes tipologies de vi més tradicionals. “En la meua colla d'amics sortim sovint a prendre una copa i acostumem a decantar-nos per vins naturals, més frescos, més lleugers, que ens recordin més la fruita original”, descriu. I hi suma un element nou, que s'ajusta a qui defensa la tria i consum de productes més saludables: “Sempre he defensat fer un tipus de consum moderat i que prendre'n una copa no és incompatible amb una vida saludable, perquè jo soc la primera que faig esport de manera habitual.”

Això sí, basant l'afirmació en la seva experiència personal, mostra una certa preocupació a escala més global. “Tinc la sensació que en general s'està consumint cada cop menys vi.” I, en aquest cas, no s'està referint exclusivament als mil·lennials o a la jovenalla de la generació Z. ●



## 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



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

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

## 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



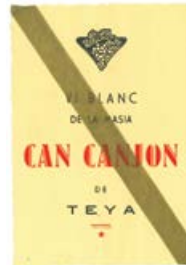
## VINS I CAVES BLANCHER

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)



## ARTIGA

## VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS



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



## Allium restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



La llar d'aquells que aprecien el golf.  
Ambient familiar i un escenari de luxe  
on els socis son els protagonistes.





DESDE 1972

CLUB DE GOLF VALLROMANES

BARCELONA



# Per elaborar un gran vi no cal envellir-lo en fusta

Venim d'un temps en què un vi que havia fet la criança en fusta era sinònim de qualitat i fins i tot de distinció. Ara molts elaboradors trenquen aquest vincle que s'arrossega des de fa dècades i vinifiquen amb recipients alternatius de ciment, vidre o ceràmica, fins al punt que han demostrat que per arribar a fer un gran vi no cal que passi per fusta.

TEXT: JORDI BES

**E**n el vi, “la fusta és un dimoni?” És una pregunta recurrent entre els amants del vi, que tenen motius de sobres per plantejar-se-la. Després de dècades d’haver-se elaborat vins amb molt de pas per fusta, fins al punt que, perquè fossin considerats de qualitat, havien de ser *criança* o *reserva*, les noves generacions s’hi han rebel·lat. Prefereixen mostrar fidelment el *terroir* i la vinya en el vi que lligar-se a l’ús d’un determinat recipient per elaborar-lo. Han demostrat així que el recipient no és l’única cosa que determina la qualitat d’un vi, sinó un cúmul de circumstàncies que abasten des del treball a la vinya fins que s’obre l’ampolla a taula. Per tant, avui es pot gaudir de vins excel·lents independentment que s’hagin elaborat en botes de fusta, damajoanes de vidre, ous de ciment o àmfores de ceràmica.

Que si la fusta és un dimoni per al vi, ja ho va posar damunt la taula el Master of Wine (MW) Fernando Mora en el debat amb tast *Crianças alternatives, la vinificació més enllà de la fusta* del darrer Barcelona Wine Week (BWW), un saló professional del sector vitivinícola que va celebrar la quarta edició al febrer. Mora, al capdavant de Bodegas Fron-tonio –celler situat a la comarca saragossana de Valdejalón–, va recordar que després d’anys en què s’havia emprat molt la fusta, fins i tot fent ús de recipients que deixen especialment empremta en el vi –com les botes de roure noves de 225 litres–, hi ha hagut una reacció que ha trencat aquesta dinàmica i que no és una moda passatgera.

“No crec que ara optem per alternatives perquè estan de moda. Ens trobem en un moment de diversitat i pluralitat i tenim més eines que mai per poder mostrar cadascú el nostre territori de la manera que creiem”, va reflexionar. I va enumerar alguns dels materials que es fan servir ara mateix en els recipients de vinificació més enllà dels de fusta: ceràmica, granit, ciment, acer inoxidable... Per optar per l’un o l’altre, va detallar que cal tenir present la seva aportació al vi. Pot estar condicionada per la forma

i el volum, com també per la taxa de transmissió d’oxigen (OTR), o sigui, si deixen passar més o menys oxigen, cosa que pot estar determinada per si el recipient és estanc o més o menys porós. La decisió sobre quin utilitzar també pot estar marcada per aspectes pràctics relacionats amb les tasques diàries del celler, com ara si el recipient resulta fàcil de moure i de netejar.

Vivim en una època en què se sent a dir amb freqüència que s’elaboren vins de mínima intervenció, de vegades amb un clar afany de vendre’n més ampolles. Així i tot, Mora va recordar que “la realitat és que el vi no es fa sol ni el raïm es cultiva

**Els elaboradors cada cop tenen més l’afany d’expressar fidelment el *terroir* en el vi sense maquillar-lo**

**Sara Pérez (Mas Martinet): “Cada material, forma i volum nou és com si obrissis una porta i s’obre un món”**

sol”. I va afegir: “El discurs de la no intervenció està molt bé, però realment la nostra feina ha de ser portar la vinya a l’ampolla.” Els recipients, siguin de fusta o les seves alternatives, existeixen per acompanyar en la consecució d’aquest objectiu i avui s’ha estès la voluntat que la seva aportació al vi no resulti invasiva a l’hora de tastar-lo. Hi ha qui considera els recipients uns aliats per afinar, criar o envellir el vi. Mora fa seves les paraules que li va expressar el ja desaparegut viticultor i enòleg italià Giuseppe Rinaldi, la primera persona que li va traslladar una idea: “No vull envellir el meu vi perquè és fer-lo més vell: vull afinar el meu vi per fer-lo millor.”

**L’experiència de tres enòlegs de renom**

Dit tot això, Mora va donar peu al debat de la BWW acom-

## Can Matons: prova reeixida amb damajoanes de vidre i ous de gres

A Can Matons elaboren cinc vins de pansa blanca. L’enòloga responsable d’aquest projecte de Codorníu, Marta Bericat, explica que “les diferències més importants” entre ells sorgeixen del terreny, però si pretenen que cada vinya expressi la seva identitat al màxim també poden contribuir-hi des del celler amb diferents llevats o emprant recipients amb porositats diverses. La verema del 2023 de la Vinya de Can Xec, un vi que procedeix “d’una vinya molt equilibrada que no vols tapar amb res”, el van vinificar en tres recipients: *foudre* de roure francès usat de 1.000 litres, ou de gres de 875 litres i damajoana de vidre de 250 litres.

Com a resultat de la prova, bona part de la Vinya de Can Xec del 2023 procedeix del dipòsit de gres i la resta de la damajoana, mentre que la part del *foudre* s’ha descartat. “La fusta és el que menys ens va agradar dels tres”, confessa Bericat, potser perquè amb la seva porositat hi aporta massa oxigen. En canvi, el gres, tot i que també és porós, “respecta una mica més el vi”, i la damajoana, que van mantenir amb un sistema de refrigeració i tapada amb una *camisa* negra –“volem que el vidre sigui com més inert millor”, precisa l’enòloga–, va permetre expressar més el caràcter de la vinya. “Jo diria que és el recipient més inert, el que menys aporta i el que més pot expressar les característiques de la vinya i no tant dels llevats o de la fermentació”, reflexiona. A més, a la damajoana de vidre es pot veure com evoluciona la fermentació perquè és transparent: “Aquesta part ha estat molt maca de veure.”



OSCAR PALLARÉS

panyat de tres viticultors, enòlegs i propietaris que han marcat tendència els últims anys: Javier Revert, del celler Javi Revert Viticultor de la Font de la Figuera (Costera), i els prioratins Sara Pérez, de Mas Martinet (DOQ Priorat) i Venus La Universal (DO Montsant), i Dominik A. Huber, de Terroir al Límit (DOQ Priorat) i Terroir Sense Fronteres (DO Montsant). Qui va obrir el foc

va ser Revert, el qual va compartir la cerca de la identitat dels seus vins valencians a partir de l’experiència amb el blanc Micalet. Aquest vi neix d’una única parcel·la plantada el 1948 amb diverses varietats blanques, com ara tortosí, trepadell, malvasia, marseguera i palomino.

En un principi, Revert feia passar el Micalet per bota, perquè li encantaven els vins de la

## Oriol Artigas: diamants de ciment per obtenir vins amb tacte vellutat

Els vins la Bella, la Bèstia i la Perla, els parcel·laris de pansa blanca del celler Oriol Artigas, s'elaboren des del 2023 amb dipòsits de ciment de 2.000 litres. Aquests dipòsits són fets d'una sola peça, cosa que fa que la superfície sigui homogènia, i se'ls coneix com a *diamants* perquè l'aspecte exterior hi recorda, mentre que per dins són com un meló dret amb les puntes tallades. Artigas relata que fins al 2021 per a aquests vins empraven dipòsits d'acer inoxidable i després bota vella de 500 litres. "No ens agrada l'aportació d'espècies dolces com la vainilla que dona la fusta, que és una mica invasiva: ho fèiem així pel tacte que aporta al vi", detalla, però va arribar el 2022, un any de molta calor, i va prescindir de la fusta, perquè era "com coure el vi i el raïm ja estava prou cuit a la vinya". Finalment, el 2023, amb el raïm més verd, va optar pel ciment després del trepitjat suau, infusionat i premsat perquè aquests vins tinguin el tacte "una mica més vellutat" que proporciona el ciment sense haver de recórrer a la fusta, i el posa "en un tanc d'unes dimensions més grans que també dona una aportació més lenta de l'oxigen". A més, a diferència de l'acer inoxidable, el ciment té una estabilitat tèrmica molt alta: "És semblant a tenir un vi sota terra." Artigas també fa ús de dipòsits de fibra de vidre, força estables tèrmicament, per a vins que li interessa que mostrin més la fruita i una textura sedosa i no tan granulada. D'altra banda, ha descartat l'ús d'àmfores d'argila, perquè a les seves vinyes no n'hi ha, d'argila, i aporten gust al vi. "Si volem mostrar la tipicitat del nostre terrer, el ciment és molt menys invasiu", conclou.



CEDIDA

Borgonya i volia emular-los, de manera que "buscava un estil, més que deixar la vinya expressar-se", i es va adonar que amb el temps "el vi es trobava com bloquejat". També va començar a fer proves amb damajoanes de vidre i el van conquerir: "És una manera d'expressar el vi molt més cristal·lina, molt més vibrant, amb una altra energia." Això el va dur a pensar que potser aquest havia de ser el camí, esperonat també pel fet que a València no existeixen vins antics per tastar que orientin sobre quin havia estat l'estil tradicional. A partir del 2021, quan va començar a emprar el ciment per al Micalet, el seu plantejament "ha estat simplificar al màxim, buscar la puresa o l'estil més cru del vi i poder entendre millor la parcel·la per trobar la identitat i les particularitats que té el *terroir*".

### Un mateix vi pot acabar "forçat" o "lliure"

A la sessió de la BWW va dur per tastar un Micalet elaborat com en un principi, amb pas per fusta i sulfits afegits, i un de vinificat en ciment i sense sulfits: "L'un -l'elaborat amb

fusta- és un vi forçat i l'altre -el de ciment- molt més lliure, més relaxat, amb una altra energia." Li fa l'efecte que el de fusta evoluciona molt més de pressa i que ja es podia beure, mentre que el de ciment es mantenia en un punt més primari, amb més fruita, i té una evolució més lenta. Sara Pérez va puntualitzar: "No és que sigui més lenta, és que se'n va cap a un altre lloc: són dues evolucions diferents." I va afegir que aquests dos vins ens interpel·len sobre com bevem: "Hi ha una sen-

## Oriol Artigas defensa que la fusta pot arribar a ser "una mica invasiva" per l'aportació d'espècies dolces

sació de confort i de quelcom conegut en el primer -fusta-, i l'altre -ciment- et pot donar com inquietud." Queda clar que l'afany d'investigar la vinificació en recipients alternatius a la fusta pot remoure els paladars.

## Quim Batlle: afinar els seus vins amb un ou de granit

El 2020 va entrar al celler Quim Batlle un ou de granit. Des d'aleshores, explica Quim Batlle, "hem elaborat una part de raïm de les tres varietats que treballem al celler (pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll) amb aquest recipient. L'ou de granit afavoreix la microoxigenació, eleva la untuositat i el volum en boca dels nostres vins". Continua Batlle: "El resultat és l'expressió d'un perfil més mineral aportant notes de pedra seca, més frescor i salinitat, per oferir uns vins d'alta gamma."



CEDIDA

## Alta Alella-Celler de les Aus: llarga trajectòria amb ous de ciment i àmfores

La família Pujol-Busquets fa més d'una dècada que va incorporar quatre àmfores fetes de sauló i argila. Inicialment, les van utilitzar per al vi Tallarol, un pansa blanca sense sulfits afegits del Celler de les Aus. "Va ser un vi que de seguida va agradar molt", afirma Mireia Pujol-Busquets, que és la segona generació del celler. Ara, les àmfores són un recipient molt delicat, difícil de moure i netejar, i van determinar que havien de servir "per a quelcom més únic i diferencial". Al Tallarol ja van optar pels ous, un recipient amb el



qual ella ja havia treballat en un celler dels Estats Units el 2011, i també van començar a elaborar-hi el Cau d'en Genís de pansa blanca d'Alta Alella: "Tenen una forma de nombre auri que fa que els llevats estiguin en moviment constant i que s'obtingui un vi amb més volum, més gras i amb més untuositat." A més, ressalta el taní que recorda el sauló, la mineralitat del granit. "Identifica molt més la pansa blanca amb el seu origen", subratlla.

Una de les darreres novetats d'Alta Alella és el Cau d'en Genís negre, de garnatxa peluda, que fa una criança d'uns sis mesos en els ous de ciment. "Volem que sigui un vi més lleuger, amb un



taní molt més agradable i on, tot i que sigui un vi més seriós, la fruita no desaparegui i que la tanicitat acompanyi més en els maridatges. Que sigui un vi molt versàtil i amb poc pes, però molt elegant alhora." D'altra banda, des del 2018 les àmfores, les han utilitzat per a l'Aus Orange del Celler de les Aus, un *orange wine* que hi fermenta i fa uns dos-tres mesos de maceració amb les pells. "Permet que el raïm i el *terroir* s'expressin plenament al vi final i una més gran interacció amb l'oxigen i un contacte constant amb les pells, cosa que pot millorar la textura i la complexitat del vi", explica.

CEDIDA

Segons Revert, els elaboradors mediterranis potser ja s'han espolsat alguns complexos de sobre amb els negres, però amb els blancs encara "n'hi ha molts més i es resumeix tot més a un estil". Així mateix, va opinar que "tots els grans vins blancs tenen excés de fusta i de sulfurós", si bé no feia una esmena a la totalitat a la fusta: "Jo no dic que mai utilitzi fusta, no dic que la fusta sigui el dimoni. Hi ha molts vins amb fusta que m'agraden moltíssim, però necessito partir d'aquest punt zero per, aleshores, anar construint el Micalet." Amb tot, va concloure: "Quan vas obrint la ment, perdent pors, coneixent... vas trobant la teva identitat i el teu lloc."

### La fusta lliga amb la cuina mediterrània?

En aquest procés als Països Catalans també han intervingut mirades vingudes

d'uns altres indrets, com és el cas de Dominik A. Huber, originari d'Alemanya. S'ha marcat com a objectiu fer vins sense fusta per respectar la identitat mediterrània. "Som en un moment molt interes-

### L'ou de ciment "identifica molt més la pansa blanca amb el seu origen", segons Mireia Pujol-Busquets

sant en el qual alliberem el nostre territori d'una moda que històricament no ha estat mediterrània", va sostenir. "Al Mediterrani ha fet molt de mal" l'ús de la fusta, valorada especialment al final del segle XX amb l'auge del crític de vins Robert Parker. Huber es declara "un enamorat de la cuina mediterrània", motiu

pel qual es va traslladar al Priorat, però no li havia encalxat mai utilitzar vins amb fusta per acompanyar els plats mediterranis, per als quals no s'utilitza la mantega o les salses de la cuina francesa.

La puresa i l'autenticitat que desprèn la cuina mediterrània, segons Huber, no lliga amb vins que han passat per fusta. "El món continental i el mediterrani són molt diferents", va defensar, i va fer una crida a confiar més en nosaltres mateixos al Mediterrani i deixar de copiar "les històries d'èxit del món continental". Al tast, va mostrar com ho ha posat en pràctica als seus dos cellers amb els vins Guix Vermell (Terroir Sense Fronteres / DO Montsant), de garnatxa negra, i les Manyes (Terroir al Límit / DOQ Priorat), de garnatxa peluda: en els dos casos han fet la criança en dipòsits de ciment. Malgrat que també ha treballat amb àmfores,

reconeix que li fan "una mica de por per la neteja i perquè transpiren massa", i prefereix la part reductiva que proporciona el ciment, en part perquè "els vins envelleixen millor". Això sí, encara que tenen molt potencial de guarda, a ell personalment li agrada beure's els joves.

### Fer vins de qualitat porta a canviar de recipient

Finalment, va ser el torn de Sara Pérez, que va començar treballant amb fusta perquè es va posar a fer vi al Priorat als anys noranta. "En aquell moment, en aquell lloc, no em semblava que hi hagués una altra opció", va recordar. Tanmateix, encara que vinifiquessin les parcel·les separadament, veien que les homogeneïtzaven amb la fusta i fins i tot "n'hi havia que hi entraven en conflicte" per l'oxidació o el taní. Tot plegat va dur-la a utilitzar l'acer inoxidable, el



OSCAR PALLARÈS

## Vins de la Memòria: homenatge al passat amb el bocoi de castanyer

Una fusta també pot donar lloc a un recipient alternatiu quan ha estat a punt de desaparèixer, com és el cas de la de castanyer, i ara es pot usar amb l'afany de reivindicar el passat. Amb el seu projecte Vins de la Memòria, el sommelier i elaborador de vins Xavi Nolla ha recuperat l'ús del bocoi català de castanyer, que és de 650 litres. El projecte inclou vuit vins que ressegueixen el recorregut que va fer el seu avi durant la Guerra Civil des de la Terra Alta fins a l'exili a Argelers (Catalunya Nord). Com a record del pas de l'avi pel territori DO Alella, des del 2019 Nolla ha llançat al mercat el Badiu, una pansa blanca que s'elabora al celler Can Roda amb raïm de la Masia Coll de Canyet, a Badalona, i de Sant Fost de Campsentelles. El Badiu s'està al bocoi de castanyer uns cinc mesos. Nolla utilitza aquest recipient "per coherència" amb la voluntat de Vins de la Memòria de recuperar el passat, també l'enològic. "La fusta de castanyer es va deixar d'utilitzar o s'utilitzava menys perquè no era considerada de qualitat", recorda, atès que "no aporta massa al vi" i als setanta i vuitanta es van posar de moda les vainilles i torrefectes que pot proporcionar la fusta de roure. A més, el castanyer "pot hiperoxidar els vins" perquè té uns porus molt oberts, de manera que "és una fusta de risc". Tot i això, "treballat en criances curtes fa que les varietats s'expressin molt bé, que no es redueixin i que l'impacte de la fusta sigui molt baix": "Potencia el perfil varietal i l'envolta d'espècies i de tocs més elegants i complexos sense maquillar."

ciment, les àmfores de ceràmica i, finalment, les damajoanes de vidre. A la BWW, Pérez va fer algunes comparatives: "Els vins estaven molt més cansats en l'acer inoxidable que en el ciment." Però va puntualitzar: "Moltes vegades hi ha un esgotament energètic del vi que no té a veure amb la porositat i l'evolució que sempre pensem que és l'oxigen. També hi ha llocs on es té el vi, mides, formes, si es mou o no es mou... I, de dipòsit de ciment, no és el mateix un de quadrat que un ou. L'evolució és molt diferent."

Pérez va explicar que cada material que ha emprat per vinificar l'ha escollit "per una necessitat de moviment i d'expressió del vi". Mentre el ciment i la damajoana creu que es poden fer servir per a tota la criança, la fusta o les àmfores les utilitza en moments determinats de no més de tres mesos. L'enòloga va dir que li encantava la fusta per a segons què, "però no per construir un vi que sigui un lloc còmode i recognoscible per a tothom". I va continuar: "Treballem amb parcel·les, paisatges, raïm i la fusta serà un element més." Al tast va dur la Venus de les Pells 2019, un vi que encara no es trobava al mercat. És un macabeu que va macerar vuit mesos amb les pells i una mica de rapa en àmfores de ceràmica i va fer un any de criança en damajoanes de vidre, de les quals s'ha

de tenir present que, si no es tapen, oxiden el vi per la llum. "No sé si hauria estat possible en fusta. Hauria d'haver estat molt vella... en fusta nova no tindria lloc. Aquest vi existeix perquè tenim materials amb els quals podem treballar. Si no, no hauríem fet aquest vi", va reflexionar.

També va dur un Clos Martinet (cupatge de garnatxa, carinyena, syrah, cabernet sauvignon i merlot) del 2009, de la primera anyada en què va decidir fer-ne la fermentació i criança només amb ciment. En aquells temps,

### Xavi Nolla s'ha atrevit a recuperar la fusta de castanyer, una alternativa al roure que s'havia deixat d'utilitzar

malgrat tenir un any i mig de criança, encara se l'arribava a considerar un vi jove perquè no havia fet pas per fusta. Amb aquest vi es va arribar al final del tast, quan Pérez va expressar: "Si només tens l'opció de treballar amb fusta nova i petita, hi ha un tipus de vins, però cada material, forma i volum que hi ha nou és com que obres una porta i s'obre un món. Hi ha mil possibilitats d'expressar el

teu territori, la teva manera d'entendre la vida i això és una de les coses més fascinants del vi." Per la seva banda, Mora va subratllar que la diferència entre un refresc amb gas i sucre i el vi és que "el vi és divers, té origen i no es pot deslocalitzar,

perquè ningú pot copiar per molts diners que tingui una vinya".. I va concloure: "Si al final basem el nostre projecte en com de bona és la fusta de no sé què, l'estarem basant en gustos que es poden comprar i l'origen no es pot comprar." ●

## Celler Can Roda: àmfores de la Vinya d'en Sabater

El celler Can Roda disposa de dues àmfores de fang de 340 litres cadascuna. De fet, no són per als vins de Can Roda, sinó per a vinificar el raïm de la vinya d'en Sabater, si es donés el cas, d'on surt el vi vinculat de Santa Coloma de Gramenet. Perquè explica l'enòleg Enric Gil que per norma general ell no és partidari de la utilització d'àmfores de fang per als vins del territori Alella, perquè aquest material fa perdre acidesa i, per tant, caràcter als vins, segons les proves que ha realitzat. Per a Gil, només en el cas de vi blanc amb una acidesa molt alta o en negres molt aspres fruit d'una tanicitat excessiva, és justificat i pot ser interessant utilitzar les àmfores de fang.



OSCAR PALLARÈS



COL·LEGI  
SANTA MARIA DEL  
PINO

**Escola totalment privada, trilingüe  
i immersa en la Cultura de Pensament**



## Infantil

Activitats en anglès cada dia, amb professors angloparlants nadius. Ambient proper, contacte constant amb la natura i les millors metodologies.



## Primària

Aprenentatge cooperatiu i col·laboratiu, per projectes, anglès en grups reduïts, robòtica i programació, creativitat, música... Tauletes digitals i llapis electrònic.



## Secundària

Motivació, acompanyament i orientació de l'alumne en aquesta etapa de consolidació personal i acadèmica. Educació física en un entorn verd. (Continuïtat Batxillerat a Barcelona).

# L'escola que vols.

**Escola d'una sola línia caracteritzada per l'atenció personalitzada dels alumnes, de forma constant, perquè aprenguin a fer front als reptes de futur amb coneixement, pensament i intel·ligència emocional.**



Robòtica



Batxillerat Dual Amèrica



Royal Academy of Music



Centre Autoritzat



Altes capacitats



Diplôme D'études

**93 555 44 11**

Alella, Maresme (Barcelona)

**pinoalella.com**

Cuina pròpia i transport escolar

**40 anys**  
**assessorant empreses**



**arisval**

**Som part del teu negoci**

**93 540 36 36**

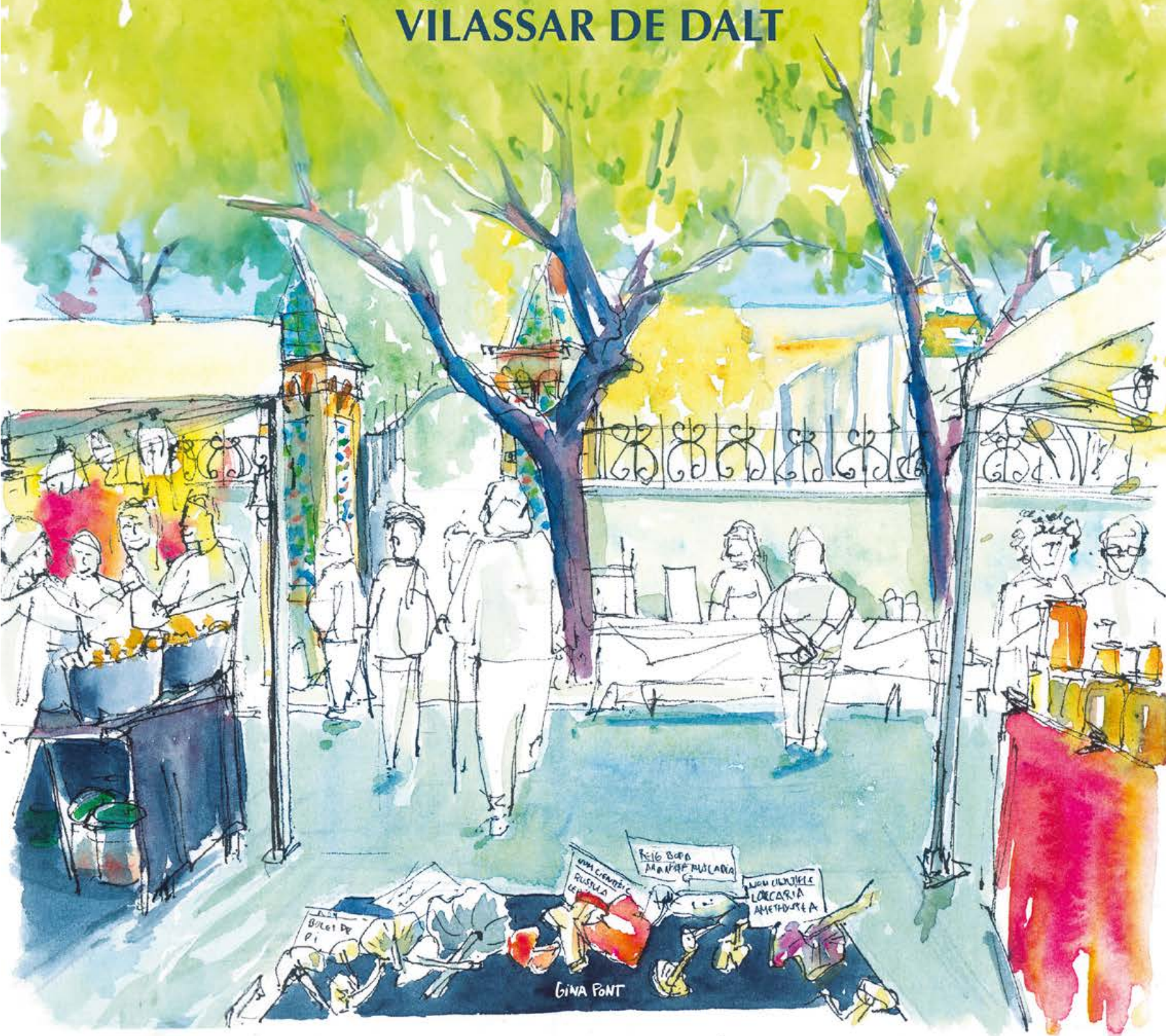
[www.arisval.com](http://www.arisval.com)

[@arisval\\_josamarcos](https://twitter.com/arisval_josamarcos)

[info@arisval.com](mailto:info@arisval.com)

# 34<sup>a</sup> Fira del Bolet i la Natura

Diumenge, 27 d'octubre de 2024  
VILASSAR DE DALT





# Josep Maria Pujol-Busquets: "Soc fruit del temps que m'ha tocat viure"

Entrevistem l'enòleg i fundador del celler Alta Alella. Ens parla de la seva trajectòria i del projecte familiar i reflexiona sobre els desafiaments que ha d'afrontar el territori DO Alella.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**L'**enòleg i propietari del celler Alta Alella, Josep Maria Pujol-Busquets (Badalona, 1953), és segurament l'home que acumula més veremes fetes a l'esquena a la DO Alella. Cada verema és el gran màster de coneixement entre els vitivinicultors. I, de veremes, cada any només se'n pot fer una. Per tant, l'experiència i el coneixement en el món del vi, quant al comportament del raïm i el procés d'elaboració del vi, és lent, ple de riscos i necessitat d'intuïcions que només es poden posar en pràctica una vegada cada any. Certament, una anyada es configura en el conjunt de fets sobretot ambientals i climàtics, que s'esdevenen durant les quatre estacions. Tanmateix, el moment de la verema és probablement el més crític i en què t'hi jugues més en el procés d'elaborar un vi. Per això, com més veremes fetes, més coneixements adquirits i recursos per encarar-les. Per tant, Josep Maria Pujol-Busquets és en aquest sentit un home experimentat, que pot parlar amb coneixement de causa del comportament de la vinya i les

possibilitats vinícoles de la DO Alella. També de la seva evolució i de la manera d'afrontar els desafiaments actuals.

Pujol-Busquets explica que és un home fruit del seu temps, també i sobretot en el món del vi. I que, de fet, es podia haver dedicat a una altra cosa, però li va arribar l'oportunitat d'entrar en aquest terreny i s'hi va agafar. I una cosa n'ha portat una altra i així ha anat transitant per aquest sector. Vol dir que no va triar el vi des d'una vocació, però que en el vi s'ha construït la professió. I aquesta professió va començar amb l'oportunitat de muntar el celler Marquès d'Alella, a Santa Maria de Martorelles, l'any 1981. "Aquell món es va obrir i vaig tenir la sort de trobar el moment, l'espai, l'aire, les ganes i tot plegat."

**Diria que sou l'enòleg amb més veremes fetes a la DO Alella. El que fa més anys que es dedica a fer d'enòleg, a fer vi, instal·lat en aquest territori vinícola. Quan va fer la primera verema de la vostra vida?**

Doncs devia ser l'any 1979. La primera verema, la vaig fer a la cooperativa Alella Vinícola.

**Aleshores en sumeu quaranta-cinc al llarg de la vostra vida. Quin efecte us fa?**

La primera cosa que em ve al cap és constatar que avui els problemes que pot comportar una verema em fan menys por. A més, ja tens muntada una xarxa de complicitats amb molta gent que et permet contrastar les decisions i les circumstàncies i això et dona molta tranquil·litat, entre cometes. I, com a fet negatiu, potser destacaria la falta d'atreviment que l'edat comporta.

**És segurament l'enòleg de la DO Alella que ha fet més veremes, quaranta-cinc**

L'atreviment que t'aporta la ignorància fa que les obres siguin importants en la joventut. Jo soc d'aquells que penso que a partir dels trenta anys, el que es fa està molt bé, però la part brillant ha aparegut abans. Evidentment, cal una preparació tècnica, has de llegir molt, viatjar, parlar molt i després tenir aquell atreviment de la

ignorància. La frase que ho resumeix és aquella que diu: "Ho vam fer perquè no sabíem que era impossible."

**De les primeres veremes que va fer, què en recordeu?**

Cangueli. La verema del 1981, la primera de Marquès d'Alella, quan ja manava jo. De seguida vaig manar. Perquè el celler Marquès d'Alella és fruit del meu projecte de final de carrera. Com a anècdota recordo que el primer dia de verema vam collir una mica de raïm i plovia a bots i a barrals. L'endemà estava a quaranta de febre i al celler no hi havia ningú més que sabés fer vi. Però també recordo una il·lusió i una sensació molt fresca, una cosa preciosa, molt bonica i un risc total, ple d'inconsciència. I valorant la gent brillant que m'envoltava.

**Què voleu dir amb això últim?**

Una cosa que he valorat molt al llarg dels anys és que tota la gent brillant que he conegut en diversos camps, el capital que tenien més important era la capacitat de conèixer les persones. La capacitat de saber d'entrada si, d'una



**Pujol-Busquets: "Quan tenia vint-i-vuit anys, vaig fer la primera verema de Marquès d'Alella."**

persona, te'n pots refiar, si serà complidora. Jo funciono diferent, acostumo a abocar la il·lusió cap a l'altra persona. En aquest sentit, la persona que va confiar més en mi va ser l'Ismael Manaut.

**Quina edat teníeu quan vau engegar Marquès d'Alella?**

Vint-i-vuit anys. Hi ha moltes coses que són fruit de la casualitat. Aquesta n'és una: treballava al centre d'investigació de la Cros, estudiava per ser enginyer agrònom i feia hores amb el senyor Jaume Serra. I va ser el senyor Serra qui em va presentar l'Ismael Manaut. Em va dir que era un industrial important de Santa Maria de Martorelles, que tenia un celler particular amb algunes botes i necessitava algú que li controlés les analítiques. Jo agafava la moto, pujava fins allà i feia les analítiques. Aleshores havia de marxar a la mili

i en Manaut, el marquès d'Alella i en Tito Nadal de les Quatre Torres em van dir que si durant la mili feia el treball de final de carrera amb les dades de Martorelles i del celler d'en Manaut, em pagarien uns

**L'Ismael Manaut de Marquès d'Alella era un home molt avantguardista**

calerons. I el vaig fer. I quan vaig acabar la mili i els vaig presentar el treball de final de carrera, aleshores em van dir: anem a fer el celler.

**No hi comptàveu, amb això?**

No, no. I això era el gener del 1981. Ho recordo perquè al febrer va haver-hi l'intent de cop d'estat del Tejero. Amb en Manut vam tenir molt de *fee-*

*ling*. Era un home molt avantguardista. Era amic del pintor Modest Cuixart i tenia una colla d'amics molt vinculats a la cultura. Per mi Marquès d'Alella va suposar un canvi radical. A la vida n'he viscut uns quants, però aquell va ser molt important, perquè va ser el que em va introduir en el vi.

**A Marquès d'Alella definí un model de vins que va trencar completament amb el gust clàssic dels alella, amb el gust dels vins d'Alella Vinícola. Era un gust nou, el d'un vi jove, renovat, que connectava amb una nova època també al país: un blanc jove, de pansa blanca, afruitat, sense passar per fusta.**

Va ser un cúmul de casualitats i de vocacions. Per una banda, es començava a introduir el concepte de fermentacions a baixa temperatura. Per una altra, el concepte de Bordeus, de

les elaboracions, que eren molt més tècniques, permetia en el vi blanc aportar coneixement i variar el producte. També el nivell econòmic del país permetia una mica més de luxe i la gent tenia el paladar una mica més obert, perquè era capaç d'acceptar variacions. Després, en el meu cas, en Manaut i el marquès d'Alella em deixaven fer. Això era molt important, perquè es va ajuntar allò que diuen els castellans "*el hambre con las ganas de comer*". O sigui, el món estava preparat per a la introducció d'un concepte de vi molt més fresc, molt més actualitzat, el blanc que sempre havia existit a prop de les grans capitals europees, com el chablis. Aquest vi blanc en el seu moment va ser revolucionari aquí a Alella, amb el Marfil d'Alella Vinícola, però després va quedar absolutament parat. I els anys vuitanta, la conjuntura socioeconòmica i

segurament una bonança econòmica en general va permetre prendre aquests riscos i fer un nou vi blanc.

**Amb tot, l'estètica de l'etiqueta i el nom de Marquès d'Alella entraven en contradicció amb el vi modern que hi havia dins l'ampolla.**

Però hi posava "vino fino" i es va triar l'ampolla alsaciana.

**Ja havíeu viatjat aleshores? Coneixíeu què es feia a la Borgonya, al Rin, a Alsàcia?**

Sí, havia viatjat, perquè amb l'Ismael Manaut anàvem a les fires i anàvem per tot arreu.

**En aquell moment a Alella introduïu la varietat chardonnay.**

Només hi havia dos cellers més que tinguessin chardonnay a Catalunya: Raimat i Jean Leon.

**I com va anar l'aposta pel chardonnay?**

Teníem una vinya molt maca al costat de la casa de l'Ismael Manaut, on vam plantar chardonnay, riesling, gewürztraminer... Fèiem dues o tres passes de cadascuna. Provàvem moltes coses. Hi havia aquest aspecte innovador, de buscar. I vam veure que la chardonnay era la varietat que més ens sorprenia. Per mi, les millors varietats del món són la chardonnay i el cabernet sauvignon.

**Depèn de quin lloc del món, no?**

Passa que hi ha llocs on s'expressen d'una manera i llocs on s'expressen d'una altra. I llocs on s'expressen malament. També hi ha gent que les elabora malament i gent que les elabora meravellosament bé.

Hi ha mil variacions sobre el tema de les varietats. Cada vegada soc més partidari de no posar les varietats en l'etiqueta d'un vi, perquè condiciona tant!

**De la chardonnay plantada a la DO Alella, al costat del mar, sempre he pensat que n'hauríem de dir chardonnay de mar.**

Sí, la chardonnay a Alella s'expressa d'una manera molt pròpia. En canvi, al Penedès no funciona gens i a la majoria de territoris del país tampoc.

**Tanmateix, ara, vist amb perspectiva, trobeu que apostar d'una manera tan massiva per la chardonnay en detriment de les varietats tradicionals va ser un error?**

Va ser una decisió fruit del seu temps. I si traïem les coses de context no es poden analitzar. L'anàlisi ha de tenir en compte el context. Mira, vaig treballar tres anys a Can Ràfols dels Caus. I en Carlos Esteva, el propietari, no sabia fer vi, però venia d'una família de molts diners i havia tastat els grans vins i tenia l'estàndard gustatiu fet. Ell tenia el Romanée-Conti i el Petrus al cap. I els altres, nosaltres, vam anar avançant des del nostre món. Soc fruit del meu temps, no parteixo d'una tradició clàssica, prefixada, com tenia, per exemple, l'Eduard Puig i Vayreda.

**Sou un home fruit del temps que us ha tocat viure, dieu. Però també sou un home inquiet, pioner en alguns àmbits, com ara en l'aplicació de l'agricultura ecològica i en l'elaboració de vins naturals, sense sulfits afegits.**

Quan ets dins un sector i el vius en profunditat, no et plantejes què cal fer, sinó que fas el que toca fer, perquè tens claríssim què toca fer, perquè ets a dins. Mira, fa quinze anys, quan havia començat a fer el Bruant, el cava sense sulfits, que aleshores no en dèiem natural, vaig fer un viatge amb la Cristina, la meva dona, a Austràlia. I vam visitar molts cellers. Sortint d'un d'aquests cellers que elaborava en part en ecològic vaig preguntar si elaborava alguna cosa especial. I em va dir que anés a la botiga de vins d'aquell poble, que la noia que la portava feia coses estranyes. La vam anar a veure i em vaig trobar que en un poblet d'Austràlia hi havia una noia que feia una bota de carinyena sense sulfits. Tots dos a cada punta del món provàvem de fer vins sense sulfits i no havíem parlat mai ni ens co-

**La chardonnay a Alella s'expressa d'una manera molt pròpia**

neixíem. A la Xampanya ningú no feia xampanyes sense sulfits, ningú. Això vol dir que hi ha tendències que es van produint i que comencen com bolets. I ara hi ha tanta informació que circula i estem tan connectats tots, que les tendències es donen. Una altra cosa és aquell que es pensa que ho fa tot molt bé i que ja està bé com està.

**Per tant, tot i ser dins el sector, hi ha d'haver inquietud i intuïció per detectar les tendències i obrir camí.**

En tots els camps de la vida sempre hi ha els avançats, que es troben, es relacionen entre ells, es comuniquen, comparteixen visió i es retroalimenten.

**Voldria tornar a la DO Alella. Què va fer que decidíssiu quedar-vos a la DO Alella, quan al final del segle XX va comprar la finca de Can Genís per engegar el vostre projecte personal d'Alta Alella i no marxéssiu a un altre territori vinícola com el Penedès, per exemple?**

Va ser un tema familiar. Feia vuit o nou anys que treballava a Marquès de Monistrol, marca del grup Martini; amb la Cristina teníem una filla i anàvem a buscar l'altra i en un moment donat ens vam plantejar on volíem viure. I vaig decidir tornar a casa. Viure a Alella, fent coses al Penedès, fent coses a La Rioja, a la Ribera del Duero..., però per la família, el que em tirava era tornar a casa. I, evidentment, haver iniciat el projecte de Marquès d'Alella l'any 1981 també va ser decisiu.

**Conèixer el territori vinícola, voleu dir?**

Ja he dit que crec que les persones fan alguna cosa espectacular quan són molt joves, i sempre he pensat que per mi Marquès d'Alella va ser l'atreviment de la ignorància. Perquè la pansa blanca no era la varietat recomanada per la DO, els anys vuitanta. Però hi vaig creure. I després vaig entendre que no me'n podia deslligar, que és el meu origen vinícola. I els meus orígens són la pansa blanca d'Alella. Pensa també que el xarel·lo va explotar a tot arreu, però molt més



RESTAURANT  
**La Vinya**

935551362 ALELLA  
www.masialavinya.com



tard. El 1981, el xarel·lo era una varietat destinada bàsicament a fer cava i poca cosa més.

**És cert que fins que no s'entra al segle XXI, al Penedès no comença el moviment de reivindicació del xarel·lo com a monovarietal de qualitat.**

A la dècada dels vuitanta nosaltres consolidem la pansa blanca amb el Marquès d'Alella clàssic. I la gent el fa seu i la pansa blanca és la nostra varietat. Perquè, a més, és una varietat amb la qual pots fer escumós, vi tranquil... pots fer mil coses.

**Al tombant de segle, us instal·leu a Alella, construïu el celler i adopteu el nom d'Alta Alella.**

Ens la vam jugar. I hi vam posar Alta Alella perquè l'any 1981, l'empresa que feia Marquès d'Alella es deia Altalella i el nom el vaig posar jo. I aquest nom es va perdre quan pocs anys després es va comprar Parxet i l'empresa va passar a anomenar-se Parxet SA. Però crec que amb tots els avantatges i inconvenients, dur el nom del territori t'obre la primera porta. La segona i la tercera porta ja les has d'obrir tu, eh, però d'entrada la gent et situa. Crec que a les zones petites

hem de tenir marques que ens situïn.

**Quins objectius us vau marcar amb Alta Alella?**

L'objectiu nostre era fer el que hem fet. O sigui, consolidar-nos com una empresa de gamma mitjana alta en un territori i organitzar el territori del voltant mirant de plantar molta més vinya. El concepte que crec que té més recorregut en el món del vi és tenir un raïm procedent d'unes vinyes determinades, d'unes anyades determinades, d'un entorn determinat, amb una capacitat d'envelliment i

**L'objectiu nostre era consolidar-nos com una empresa de gamma mitjana alta**

donar el producte cada vegada més personalitzat. Nosaltres som en un entorn diferenciat. Per tant, hem de saber reflectir aquest entorn dins el vi i que la gent ho entengui. Hem de fugir de l'estandardització i treballar la personalització cada vegada més. Per treballar bé la personalització has de començar a la vinya.

**Alella avui és un territori periurbà al costat de Barcelona.**

Sí, és molt important parlar de territori periurbà. És la manera de definir-nos. O entenem que som un territori periurbà o totes les anàlisis són falses. Absolutament falses.

**Som un territori periurbà que, en el context del canvi climàtic, passa a ser un territori estratègic. El valor de tenir un territori agrari a 15 km de Barcelona és incalculable. Des d'aquest punt de vista, com veieu el nostre territori vinícola?**

Socialment, políticament, no-més sabem dir-ho, però ja hem après a dir-ho. Ara, de moment no es fa res en aquest sentit. Sí que et diré que nosaltres ho tenim molt clar. [Desplega un plànol de la finca d'Alta Alella i els terrenys que la segueixen, tant els que donen al municipi d'Alella com els que donen a Tiana.] En groc, el que està plantat, que no vol dir que tots els terrenys siguin propietat nostra. Avui en total tenim 80 hectàrees, de les quals 50 són de propietat. En aquest mapa, en negre hi ha marcats els terrenys que hem comprat fa molt poc i que ens permetran plantar noves vinyes. És el

creixement: 25 hectàrees que plantarem en els pròxims cinc o sis anys.

**Per quines varietats aposteu? Quines varietats hi plantareu?**

Ens falta pansa blanca i ens falta mataró. És el que plantem ara, perquè és el que necessitem.

**Aquest projecte de plantar fins a 80 hectàrees de vinya a la DO Alella té molt a veure amb la decisió més important que heu pres recentment: fa pocs anys us vau vendre el tender suec del cava Privat al grup Peralada. Amb aquesta decisió vau apostar per no fer un salt d'escala i per quedar-vos a la DO Alella. Si no vaig errat, la decisió va ser de la vostra filla Mireia, que és qui progressivament va assumir la direcció general d'Alta Alella.**

Sí, fem aquesta aposta en tant que hi ha un relleu generacional. En el moment que hi ha un relleu generacional, veig que necessitem tot això. Necessitem ser creïbles més enllà del discurs fàcil que fa tothom del bla, bla, bla.

**Què voleu dir amb això del discurs fàcil que fa tothom?**

O sigui, sovint el que la gent explica és diferent del que la gent fa. Però una empresa sòlida ha de basar-se en la veritat. I la veritat és el que roman a través de generacions. Si nosaltres aconseguim ordenar aquest territori, si acabem fent-ho, tindrem molts avantatges, moltíssims, com són la proximitat a nuclis de població, amb un nivell de vida mitjà alt, que vol dir gent que pot entendre el vi com un fet cultural o com un fet lúdic, que propiciarà les visites i les activitats, aquest vincle amb el camp... I això ens pot donar molt de recorregut. Després ja veurem què passa. També tinc una altra idea, però de moment prefereixo no explicar-la encara.

**Com afronteu el present i el futur immediat, en termes de canvi climàtic? Com us prepareu?**

Tenim el projecte de fer una bassa de 5 milions de litres d'aigua al lloc més alt de la finca. Ho tenim demanat a l'ajuntament. Si fem aquesta bassa,



Pujol-Busquets és pioner en l'àmbit de l'agricultura ecològica i dels vins naturals.

serà una reserva d'aigua estratègica per a l'ajuntament, que pot intervenir en el moment que la necessiti, tant en termes d'incendis o per a unes altres necessitats. No hi farem res més que una lona i aigua. I amb cinc milions de litres calculem que en anys dolents podem fer dues regades a l'estiu que ens salvaran les vinyes. Només si calgués. A banda, tenim tres basses més petites.

**Això vol dir que veieu força clar que la vinya d'aquí a uns quants anys necessitarà aigua per sobreviure a la sequera.**

A veure, quin és un dels cognoms més comuns d'Alella? Bassas. I per què? Què feien els pagesos abans quan tenien un any bo? Feien una bassa, per poder regar a l'estiu. És un concepte històric d'un territori marcat per les pluges irregulars. Això ha estat i és així. No cal inventar res, ja existeix. El territori ja t'explica què hem de fer: acumular aigua a l'hivern, que és la teoria històrica nostra del Maresme de sempre.

**La iniciativa dels VRIACCS també us ajudarà a combatre el canvi climàtic?**

També. En el moment que entrem amb la reproducció sexual de les plantes, comencem a tenir una quantitat ingent de variabilitat genètica. Perquè, és clar, cada llavor és diferent. Això vol dir que dins de les llavors de pansa blanca o de mataró o de la varietat de raïm que sigui, podem anar triant les que resisteixen millor a la sequera.

**En quin punt es troba aquesta recerca?**

Bastant bé. De les malalties més conegudes, de l'oidi i del mildiu, pràcticament ja tenim incorporats dos o tres gens a la planta, que són gens de resistència. I amb un gen més, d'aquí a quatre o cinc anys ja tindrem plantes de pansa blanca, de mataró, de garnatxa, aptes per resistir aquestes malalties sense cap tractament.

**Però això no garanteix que no es morin de set.**

És un projecte que no s'acabarà mai. Perquè després, de les que has plantat, buscaràs les



Alta Alella projecta de fer una bassa de 5 milions de litres d'aigua al lloc més alt de la finca.

VICENÇ GALBANY

plantes que aguantin millor la sequera i a partir d'aquestes, les reproduiràs i aniràs fent. El que no podem és deixar de fer de pagesos. El pagès sempre havia seleccionat la llavor segons la resistència i l'adaptació a l'entorn.

**"Avui en total tenim 80 hectàrees, de les quals 50 són de propietat"**

**El sector del vi, que és inquiet, ja fa dècades que va començar a buscar solucions als efectes del canvi climàtic en la vinya. Una de les primeres accions va ser plantar vinyes a més altura. Us heu plantejat fer viticultura de muntanya? Per una altra banda, hi ha qui diu que la vinya és un cultiu eminentment mediterrani i de secà i que està adaptat per fer front a la sequera. Si no és extrema com en aquests últims anys, és clar.**

L'estadística, amb els anys que tinc, em demostra que em desenvolupo molt millor amb sequera que amb excés d'humitat. Ho tinc claríssim. De manera que, dins la desgràcia de la sequera, el marc de plantació, el tipus de ceps, el tipus de poda, el tipus d'orientació de les vinyes, etc., tot això és pensat de cara a la sequera. És la nostra manera d'entendre la vinya, de secà. Sí que ara hem passat moments exagera-

díssims, però el que penso que hem de fer és adoptar mesures per combatre aquestes puntes que se'ns escapen.

**I la poda, com la feu?**

Cada any treballem la poda depenent de l'any anterior. De poda, en sap molt més la Mireia, la meua filla, que jo. Però la idea és que cada cep requereix una poda, depenent de com hagi tingut la vegetació l'any anterior. Ja t'ho diu el cep, com l'has de podar. De vegades et diu: o m'escurces o em moro.

**L'altre tema és abandonar les vinyes emparrades i tornar a les vinyes en vas.**

Les vinyes en vas són difícils de treballar. L'emparrat, el que fa és ordenar-te el cultiu, que vol dir que dona més homogeneïtat a la parcel·la, en relació amb l'exposició solar, tens la planta més separada, no fa ombra una planta a l'altra, dins una planta tot s'assembla més. L'emparrat també té un altre avantatge, que és la caiguda del grau: si apuges un metre l'emparrat, quasi perds un grau alcohòlic en el vi.

**Amb aquesta sequera extrema s'ha vist que la vinya vella ha aguantat pitjor que la vinya jove. Sembla estrany. Per què ha passat?**

Perquè la vinya vella té l'arrel molt fonda. Normalment tan avall troba la capa freàtica

d'aigua. Habitualment, sempre n'hi havia. Però després de tres anys de sequera, l'aigua de la capa freàtica també s'ha acabat. I la vinya vella no té l'arrel petita de sobre, que és la que pot captar les humitats de la superfície.

**Esteu nerviós per com anirà la verema?**

No em poso nerviós per la verema. Em poso nerviós per la salut dels meus nets, em poso nerviós per coses que no depenen de mi. Però amb el raïm sé què puc fer. Sé que és qüestió de treballar, treballar i treballar. I tinc un equip de gent molt bona, a qui li agrada molt la seva feina i ho farem bé. Molt bé.

**Per acabar, com projecteu Alta Alella en un futur pròxim? Com deixareu el celler a la vostra filla Mireia, en aquest procés de transició que feu?**

Veig que ens hem de dedicar cada vegada més a la vinya per ser capaços d'expressar aquesta diferenciació en els productes. O sigui, que cada vegada els nostres productes tinguin una diferenciació fàcilment reconeixible, a partir del nostre fet diferencial basat en la vinya. Vinya, vinya, vinya, vinya... Fer això i fer-ho bé. Perquè sé que sabem fer el producte, sé que coneixem el mercat, sé que coneixem les tendències i és on ens trobem. ●

# BITXOS

veterinaris



Més BITXOS que mai!  
15 anys creixent plegats  
Molt bona Verema a tothom!

Carretera d' Alella, 12 · 08328 Alella, Barcelona · 935 40 63 62 · 622 330 177 

<https://bitxos.info>





# El Rebost dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou




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



## 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





## món la cata

El teu celler molt a prop

+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

 Pg Can Jalpí s/n  
 Arenys de Munt

 monlacata

 www.monlacata.com



## 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



# CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



[www.testuan.com](http://www.testuan.com) / [info@testuan.com](mailto:info@testuan.com) /  Testuan / 

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)



# El vi fa sang

L'autora, directora de la Fundació Palau de Caldes d'Estrac, narra una història autobiogràfica que barreja records familiars dels àpats amb la taula parada a consciència i una experiència extrema, fent un joc entre el vi i la sang d'un brau.

TEXT: ANNA MALUQUER

**"E**l vi fa sang" i "*Hermano bebe, que la vida es breve*" són dos lemes inscrits en les gerres que posaven a taula a casa, quan les taules es paraven a consciència i els àpats eren una acció gairebé litúrgica i de comunió obligada. En aquella època no sabia encara tots els matisos que pot tenir un vi i, de fet, a casa sempre es bevia el mateix vi, que anaven a buscar a granel a la *bodega* de carrer amunt. Era una barreja de priorat i una altra mena un pèl més dolça que no en recordo la varietat ni l'origen. Després el vi s'abocava, a cada àpat, a les gerres de ceràmica blava i blanca: "*Hermano bebe que la vida es breve*", que devia ser de  $\frac{3}{4}$  de litre, i "El vi fa sang", que aportava la resta per arribar a tenir un litre de vi a taula. Depenia dels adults que s'hi aplegaven, que sortissin les dues gerres o només una. I encara hi havia una altra gerra, tot i que aquesta no tinc record d'haver-la vist tant a taula, que duia la llegenda "*Posada las almas*". Encara la conservo; les altres, qui sap on paren. Quan volia evadir-me de les converses que no m'interessaven, llegia amb capteniment aquelles frases que em convidaven a rumiar. Em semblava, això del vi, tot un misteri: sang, vida breu, ànimes...

Que el vi fa sang, pot interpretar-se de moltes maneres, però tinc un record impactant de fa uns quants anys que em va fer present la sentència d'aquella gerra i, de retruc, de les altres dues. Fou l'única vegada que he assistit a una *corrida* de braus, al poble de Tarazona, on teníem uns parents



llunyans que vàrem anar a visitar durant les festes del poble. Hi feien diverses activitats amb aglomeració de cosos. La primera va ser la festa del Cipotegato. Aquesta festa consisteix a amuntegar-se a

**Quan la taula es parava a consciència i els àpats eren una acció gairebé litúrgica**

la plaça del poble a les dotze del migdia i esperar la sortida del Cipotegato, un personatge vestit com un arlequí que de primer avança entre un passadís que li formen els *cipotegatos* d'anys anteriors i després ha d'arribar al centre de la plaça mentre la multitud li va tirant tomàquets madurs sense pietat. Allà, el verb *estomacar* pren, literalment, tot el sentit. I l'estomacada, com calia esperar, esdevingué general i no només contra el Cipotegato.

A la tarda hi havia la cursa de braus. Ens van demanar insistentment que els acompanyéssim davant la nostra negativa a anar-hi. Però com que vèiem que això era motiu d'ofensa i mai n'havíem vist cap, finalment vam consentir a acompanyar-los. Les grades eren plenes de gent de totes les edats vestits amb un cos de camisa de color blanc immaculat. Jo patia per haver de presenciar la mort d'un brau en directe. Quan entra a l'arena és una bèstia magnífica, lluent, poderosa. Però quan van començar a sortir els de les banderilles, etzibant-li estacades i fent-li brollar la sang com no em podia imaginar, vaig haver de recórrer a la bota de vi que anava passant dels uns als altres, alternant-ho amb entrepans sucosos. La ingesta massiva de vi era l'única manera de suportar aquella matança en directe. Com, de fet, el vi circulava a dojo, tan a dojo que entrava per la boca, però també servia per ruixar-se els uns als altres i aquelles camises blanques s'havien anat tenyint de la sang del vi tal com al matí ho havien fet amb el suc del tomàquet. Vaig voler pensar que el públic s'havia d'evadir d'alguna manera d'aquella violència i el vi era la millor manera possible, tal com ho havia estat per mi. Hi havia la sang del brau a la plaça i la sang del vi a les graderies que, com una aquarel·la, havia pintat tot el públic. Un públic que vivia la sang espessa del brau amb una alegria desfermada. El vi fet sang per recordar-nos que la vida és breu, no només per al brau, i que tots acabarem, potser, fent nit eterna a l'hostal de les ànimes. ●



# Homs

interiorisme

CUINES I BANYS

Av. J. Roca Suárez Llanos, 43 Teià

Tel. 93 540 37 69

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



# ARREL

SERVEIS IMMOBILIARIS

Rbla. Àngel Guimerà, nº 56 - Alella, Barcelona  
93 540 14 65 - [www.arrel.com](http://www.arrel.com)



# FESTIVAL

A CONTEMPORARY MUSIC, ARTS, WINE AND FOOD EXPERIENCE



PANAMA PICTURES  
INTO THIN AIR

CLARA PEYA | IO | BINO | GREGOTECHNO | JERO CASTELLÀ | PANAMA PICTURES  
MAURICE SCHELTENS & BERTJAN POT | CRISTINA LUCAS | JAN ROBERT LEEGTE  
MARGRIET VAN BREEVOORT | JACCO OLIVIER | DESIRÉE DOLRON | LUCIA GALDONA  
NINA BACKMAN & SAMI TALLBERG | AND MORE...

Més informació i entrades:  
[canreon.com](http://canreon.com) | [ticketmaster.com](http://ticketmaster.com)

27-28 DE SETEMBRE  
CAN REON TIANA



# Fira del Llaminer



**19 i 20 d'octubre de 2024**

Plaça Pau Casals  
Vilanova del Vallès

ORGANITZA



Ajuntament  
Vilanova del Vallès

COL·LABORA

LA TERRA DE LA  
PANSA & BLANCA



Diputació  
Barcelona

# Les bombolles rosades es fan un lloc a Alella: n'hi ha per a tots els gustos

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



## **Tastem dotze escumosos que s'elaboren en territori DO Alella, tots rosats**

L'auge del mètode ancestral ha multiplicat les referències existents al mercat i cada celler marca perfil propi amb l'ús de diferents varietats de raïm i criances durant l'elaboració. La diversitat dels escumosos rosats alellencs pot ser una bona aliada per jugar amb els maridatges a taula.

**E**ls rosats són uns vins que no han gaudit de la millor fama, en part perquè en el passat tampoc s'havien esmerçat gaires esforços per elaborar-los de qualitat. Els temps han canviat i ara sí que els cellers s'escarrassen per oferir bons vins rosats. El mateix passa en el camp de les bombolles amb els escumosos rosats, que s'han erigit en una alternativa solvent als escumosos blancs de tota la vida. Al territori DO Alella, els escumosos rosats ja s'hi han fet un lloc amb dotze referències, set de les quals s'elaboren amb mètode tradicional –amb doble fermentació, com és el cas del cava– i les cinc restants són ancestrals –la principal diferència està en el fet que només fan una sola fermentació.

Ens endinsem en l'univers de les bombolles rosades al·lenques tot tastant-les amb quatre sommeliers, mitjançant els quals descobrim l'àmplia versatilitat d'aquestes elaboracions, perquè n'hi pot haver una per a cada paladar. Que aquí ja s'elaborin dotze escumosos rosats és la primera cosa que crida l'atenció del sommelier Ramon Roset. “Sorprèn perquè no hi ha tanta producció de blancs”, assegura referint-se al fet que, proporcionalment, el nombre de rosats és molt significatiu, perquè de blancs, que solen tenir molta més sortida, se'n fan una vintena llarga. A l'auge dels rosats hi ha contribuït la tendència creixent a fer ancestrals, que han diversificat la gamma de bombolles disponibles al mercat i que acostumen a ser més informals que un cava: amb més gust de fruita, criances molt curtes i que conviden a acabar-se fàcilment l'ampolla, sobretot els mesos més calorosos de l'any.

### Tast amb vistes a un casal senyorial

L'escenari del tast per escodriyar què donen de si les bombolles rosades al·lenques és a l'aire lliure, just al davant de la Torre Tavernera, al recinte del Club de Golf Vallromanes. Es tracta d'un gran casal senyorial aixecat el 1718 per ordre d'Oleguer d'Ardena Taberner Montornès, comte de Darnius, per substituir un antic mas

fortificat documentat el segle XII, conegut com a Castell Vell de Montornès –en oposició al Castell de Montornès o de Sant Miquel– i destruït durant la guerra de Successió. Al seu costat hi ha una ermita dedicada a sant Andreu, la primera referència de la qual data del 1157, i el conjunt avui és propietat dels comtes d'Alba de Liste. La casa va ser rehabilitada al final dels anys seixanta del segle XX i encara té secrets per revelar, com una galeria

bassa a tocar de la taula i una temperatura que es manté a ratlla malgrat ser estiu, ens disposem a començar la sessió, no sense abans establir l'ordre de tast. La decisió ve condicionada primer pel mètode d'elaboració (els ancestrals, els tastem primer) i després per les anyades i el contingut en sucres (els més joves del mètode tradicional, que són brut nature, van al davant, i cap al final hi ha els de més criaça i un brut).

territori DO Alella ja s'elaborin dotze escumosos rosats? El debat està servit.

Roset es referma en la reflexió inicial que a la proliferació dels escumosos rosats, hi ha ajudat el creixement “exponencial” del mètode ancestral, amb el qual han passat a elaborar cellers de vi tranquil –sense bombolles– perquè, segons argumenta, amb l'ancestral “no tenen traves tècniques ni administratives”, almenys no les mateixes normes estrictes de varietats o criaça que pot implicar, per exemple, fer un escumós emparat per la DO Cava. Ara, que se n'elaborin més de rosats no significa necessàriament que tinguin una gran demanda entre els consumidors. “El que fa rosat, fa rosat sempre, però no és el que més em demanen”, admet Orra fent referència al Tresmacarrons. I Barangé ho avala a partir de la seva experiència a la Copa Negra: “Va pujant, però costa”, admet, i més tenint present que “encara hi ha poca gent que es plantegi un àpat amb bombolles de dalt a baix”.



Els rosats presenten una àmplia varietat de colors i entren sobretot per la vista.

### Dels colors pujats als pell de ceba i rose doré

Els rosats presenten una àmplia varietat de colors, a partir dels quals poden resultar més o menys atractius al consumidor. “El rosat entra molt per la vista”, subratlla Barangé, i Roset fa un petit recorregut històric per les tendències que n'han marcat la paleta cromàtica: es partia d'uns colors més aviat pujats, com els que llueixen els vins clarets, però en els darrers temps també s'han imposat les modes originàries de França d'elaborar-los a l'estil dels pell de ceba, amb un color que pot recordar una ceba de Figueres, o fins i tot *rose doré* que, tal com el nom indica, serien com d'or rosa i a simple vista es pot fer difícil distingir-los d'un escumós blanc. Els rosats que són més atractius pel color són alhora molt instagramejables, frescos fan molt d'estiu i tenen tirada a les Illes Balears, puntualitza Orra.

A tall gustatiu, malgrat que els escumosos rosats s'han allunyat d'aquelles clàssiques notes de laminadura i han guanyat en elegància, segons opina la sommelier del Tresmacarrons, els caldria “una forta

amb l'accés tapiat i que fa tot l'efecte que havia tingut un ús vitivinícola, perquè molt a prop seu es conserva una gran premsa de vi.

A l'exterior, entre les finestres de la primera i la segona plantes, hi ha uns grans plafons ceràmics amb imatges que representen personatges de la nissaga dels Montornès. A més, les restes de l'antic castell amb aquest nom o de Sant Miquel encara s'albiren en una de les muntanyes que queden rere l'edifici. Amb aquest noble paisatge de fons, l'agradable so de l'aigua que raja en una

### Uns escumosos encara per descobrir

A més de Roset, a l'equip dels tastadors hi ha la sommelier Núria Orra, del restaurant Tresmacarrons del Masnou amb una estrella Michelin, i els sommeliers David Seijas, ara al capdavant dels vins Gallina de Piel Wines i que enguany ha publicat el llibre *Confessions d'un sommelier* (Ara Llibres) on parla del seu pas pel Bulli i de la seva addicció a l'alcohol, i Arnau Barangé, propietari de la botiga i bar de vins la Copa Negra d'Arenys de Mar. Per començar, com valoren que al



sacsejada”, defensa Barangé, perquè “la gent associa la bombolla rosada i el rosat en general amb quelcom econòmic”. De vegades ha servit, afegeix Roset, per donar sortida a varietats de raïm que no se sap ben bé què fer-ne, com creu que seria el cas de la mataró a Alella, la qual sosté que vinificada “com a vi negre no ha triomfat” en part perquè “és una varietat molt potent i que aquí no treu

### Núria Orra: “Crec que pots abastar molts públics i et dona molt de joc”

la seva millor versió”. Encara va més enllà i considera que la mataró, coneguda com a monestrell fora del territori alellenc, “no s’ha adaptat bé a la costa catalana” en general. Tanmateix, hi ha cellers que n’han plantat en els darrers anys perquè confien en les seves virtuts per resistir al canvi climàtic. De totes maneres, David Seijas opina que destinar raïm negre a fer escumosos és “una molt bona sortida” perquè els consumidors demanen vins lleugers i frescos, o sigui, escumosos i blancs.

### Els ancestrals, una nova tendència ja arrelada

Barangé està convençut que els escumosos rosats encara tenen molt de recorregut, sobretot incrementant-ne la profunditat amb criances més llargues, i Roset corrobora que ja s’hi han fet passos: “Fins fa pocs anys, els cellers tenien una referència rosada per complementar la gamma i ara dues o tres buscant la diversificació cap a

l’alta qualitat.” Ens disposem a descobrir-ho amb la primera part del tast, protagonitzada pels cinc ancestrals de la sessió, tots fora de DO. L’encetem amb el **garnella 2023** quan encara no està a la venda. L’elabora Samuel Garcia al viver de celleristes penedesenc de la Xarmada amb una varietat única a Alella, la garnella, que és un acrònim de garnatxa d’Alella. És un ancestral net, afruitat i que sorprèn per l’aroma floral, tal com descriu Orra i avala Barangé: “Em ve molt l’olor de gerani, aquell del balcó de l’àvia.” Els sommeliers proposen prendre’l com a copa de mitja tarda o acompanyar-lo d’un carpaccio de peix blanc, com ara de llobarro.

Continuem amb el **Mataró Ancestral 2023** del celler Bouquet d’Alella, elaborat amb mataró. Està marcat per la bona acidesa i l’aroma de fruita vermella, coincideixen a dir els tastadors, i el veuen idoni per servir amb unes postres làcties. Després arriba el torn del **Flor de Coralí 2023**, del qual el celler Vallalta Vinícola només elabora 200 ampelles amb un 65% de syrah i un 35% de merlot. Apareixen les notes de fruita vermella, fins i tot de violeta, i se l’imaginen amb dos acompanyaments ben diferents: anxoves o una amanida de fruites. Ara toca el **Mayla 2023**, del celler Marfil, fet de garnatxa negra. Segons el parer dels sommeliers, es tracta d’un ancestral “equilibrat i elegant”, per prendre amb copa ampla i que pot acompanyar bé una nit de pa amb tomàquet i embotits, o un tomàquet i ventresca de tonyina. Per acabar amb els ancestrals, tastem l’**Aus Pét-Nat Rosé 2022** del Celler d’Aus, elaborat amb mataró. Té un punt de terbolesa, però és





elegant, hi sobresurt la fruita vermella i algunes notes de llevats. Lliga bé amb salmó o truita fumada, com també amb algun formatge de pasta tova

### David Seijas: els ancestrals atrauen un consumidor "infidel" àvid de tastar-ne de diferents

de cabra, com el lingot de cabra arrebossat amb pebre vermell dolç de la Formatgeria del Montseny.

Abans de passar als escumosos amb mètode tradicional, és el moment de fer balanç dels ancestrals. Roset destaca com n'ha millorat la tècnica d'elaboració. "En general, són vins molt ben fets", celebra, però encara són uns grans desconeguts, tenint en compte l'experiència al Tresmacarrons, on Orra assegura que "un de cada tres-cents clients ve a buscar un ancestral", i a la Copa Negra, on Barangé diu que és "un

de cada cent". Difícilment el consumidor reté a la memòria la referència tastada, planteja Roset, si bé alhora afegeix que els ancestrals triomfen en els bars de vins naturals que s'han obert darrerament a Barcelona. A qui li agraden aquests escumosos, en tot cas, sol ser un perfil de consumidor "infidel", perquè el seu afany de descobrir vins el porta a tastar-ne de diferents, explica Seijas. Per això cal acompanyar-ne el consum tot explicant-ne la història o la inquietud que ha motivat el celler a fer-lo, i per això és important el paper del prescriptor, com ara els sommeliers.

### Els tradicionals, candidats a allargar les criances

Així arribem a la segona part del tast, on prenen part els set escumosos elaborats amb mètode tradicional que manquen per descobrir i gairebé tots són brut nature. S'inicia amb l'**Elles 2020**, del celler Can Roda, un DO Alella amb syrah, garnatxa negra i merlot que ha fet una criança de dotze mesos abans d'embotellar-lo. Els sommeliers el troben equilibrat, amb notes

de flor blanca, i consideren que podria fer-se més llarg en el paladar. Se'l prendrien d'aperitiu amb uns calamars a la romana o un pop a la gallega. Prosse-

### Arnau Barangé: als escumosos rosats els caldria "una forta sacsejada" allargant criances

guim amb el **Mirgin Rosé 2020** del celler Alta Alella, un cava de Guarda Superior elaborat amb mataró que fa almenys trenta mesos de criança. En destaquen la bona elaboració tècnica, les notes salines i que pot casar bé amb un pollastre amb prunes o un escabetx, des de sardines fins a guatlles o pollastrons, perquè arrossegarà el greix que aquests plats deixen a la boca.

Després tenim l'**Aus Cap-sigrany 2020**, del Celler de les Aus, un pansa rosada amb una criança d'entre quinze i vint-i-quatre mesos abans del de-

gollament. Crida l'atenció dels sommeliers perquè pel color costaria molt de dir que és un rosat a simple vista. S'hi troben notes florals, com de secanella o sempreviva, fins i tot de fulles de te, i pot resultar versàtil a taula, com ara per acompanyar un formatge de pell rentada, com un Tou del Mujal. Continuem amb el **Roura Rosat 2019**, un cava que el celler Roura ha deixat d'elaborar, de manera que segurament el tastem més enllà del període de consum per al qual estava pensat. A l'etiqueta diu que és un 100% trepat, una varietat que acostuma a cultivar-se a la Conca de Barberà. Els sommeliers barrinen que en el seu moment aquest cava devia ser com una laminadura, però el pas del temps ja l'ha fet decaure. Se'l podria acompanyar amb xocolata negra.

El tast ara avança amb el **Laietà Rosé 2019**, del celler Alta Alella, un cava de Guarda Superior elaborat amb mataró que ha fet un mínim de trenta mesos de criança abans del degollament. És marcat per l'acidesa cruixent en llengua



D'esquerra a dreta: Jordi Bes, Ramon Roset, Núria Orra, David Seija i Arnau Barangé.



(*crunchy*), un carbònic ben integrat, notes salines i anisades, una bona elegància i l'equilibri. Es podria prendre amb daus de salmó o un arròs de bac-

## Ramon Roset: "No he trobat un ADN d'escumosos rosats del territori DO Alella"

llà. "És cap a on hem d'anar", subratlla Barangé, perquè és un ferm partidari d'allargar les criances dels escumosos rosats per trobar el tret diferencial dels alellencs, cosa que els blancs d'aquest territori ja han demostrat que és possible fer. Així és com s'encara la recta final del tast, que clouen el **Titiana de Can Matons Rosat 2018**, de pinot noir, un DO Alella del celler Can Matons que fa quatre anys de criança abans del degollament, i l'**Ona Rosat 2017**, un altre DO Alella del Celler Marfil de garnatxa negra i sis mesos de criança.

El Titiana de Can Matons és l'únic brut que ha participat

en el tast –té cinc grams de sucre afegit– i, quan s'observa a la copa, encaixaria amb la tendència dels *rose doré*: realment és l'escumós del tast que sembla més blanc de tots i cal aguditzar bé la vista per trobar-hi alguns reflexos vermells que recordin un rosat. Els sommeliers comenten com hi sobresurt el carbònic i que, per la seva criança, encara podria assolir més profunditat. Podria acompanyar a les postres una menja dolça com una sara o quelcom amb molta mantega, però també s'atrevirien amb un plat especiat que dugui canyella, fins i tot salat, com un curri groc amb canyella. Quant a l'Ona Rosat, en destaquen el perfil més vinós i l'acidesa, amb alguna nota acètica agradable. Per això, se'l prendrien amb un aperitiu que podria incloure uns seitons en vinagre, uns musclos i unes escopinyes en llauna, com també unes patates xips.

### Una gamma heterogènia amb possibilitats a taula

Al final del tast, Roset considera: "Amb els escumosos



Vista de la Torre Tavernera i dels jardins dins del recinte del Club de Golf Vallromanes.

rosats, el territori DO Alella és molt variat i no hi ha un tret en comú que ens permeti dir: 'Els escumosos d'Alella són així.' I continua: "No he trobat un ADN d'escumosos rosats territori DO Alella perquè hi ha molta variabilitat de varietats –mataró, garnatxa, merlot, syrah, pinot noir...–, molts estils d'elaboració, moltes filosofies personals en els vins, sobretot en els ancestrals, i hi ha la marca del celler, com Alta Alella." En algunes referències els sommeliers han destacat la salinitat, un tret distintiu dels vins i escumosos d'aquest territori vitivinícola, però Orra remarca que tampoc "no ha estat la característica principal del tast" i sostenen que amb ca-

## El rosat, "l'escumós de l'amor"

Us heu adonat que a Catalunya els escumosos rosats es promocionen sobretot per Sant Jordi? Quan va estudiar la certificació Champagne Masters, el sommelier Ramon Roset va aprofundir en la psicologia del color vinculada als escumosos rosats. Detalla que "el color rosat representa l'amor i la seducció", sorgit d'una barreja entre el vermell, el color de la passió, i el blanc, de la puresa. "Per això el rosat és l'escumós de l'amor", remarca, i depenent del color que presenti cada referència farà que "es distorsioni més o menys aquest valor". Un rosat que s'hagi guardat temps pot ser molt interessant de tastar, però pot presentar un color marró que difícilment entrarà pels ulls com ho faria un que mantingui un to rosat.

ràcter general hi ha marge per millorar encara més la qualitat d'aquestes elaboracions.

Ara, la manca d'una línia homogènia en els escumosos

alellencs també pot convertir-se en un aliat a taula. "Crec que pots abastar molts públics i et dona molt de joc", celebra la sommelier del Tresmacar-

rons. Entre tots els escumosos poden casar amb una gran diversitat de plats i, amb el treball conjunt d'un sommelier i un cuiner, se'ls pot fer lluir especialment, perquè els faran treure "la millor cara de cadascun", afirma Roset. I si volem fer un àpat a casa i obrir una sola ampolla que agunti del principi al final? Els tastadors coincideixen en les seves recomanacions: tant si s'és amant de l'ancestral com si es té ganes de tastar-ne per primer cop, el Mayla del Celler Marfil podria resultar interessant per acompanyar tot un àpat, mentre que si sou més del mètode tradicional cal anar cap al cava Laietà Rosé d'Alta Alella. ●



Els sommeliers Arnau Barangé, Ramon Roset, Núria Orra i David Seijas davant de la imponent premsa que conserva la Torre Tavernera de Vallromanes.

# LA FINKA 4.1

+34 617 729 624

+34 931 311 155

[hola@lafinka4punto1.com](mailto:hola@lafinka4punto1.com)

@lafinka4.1

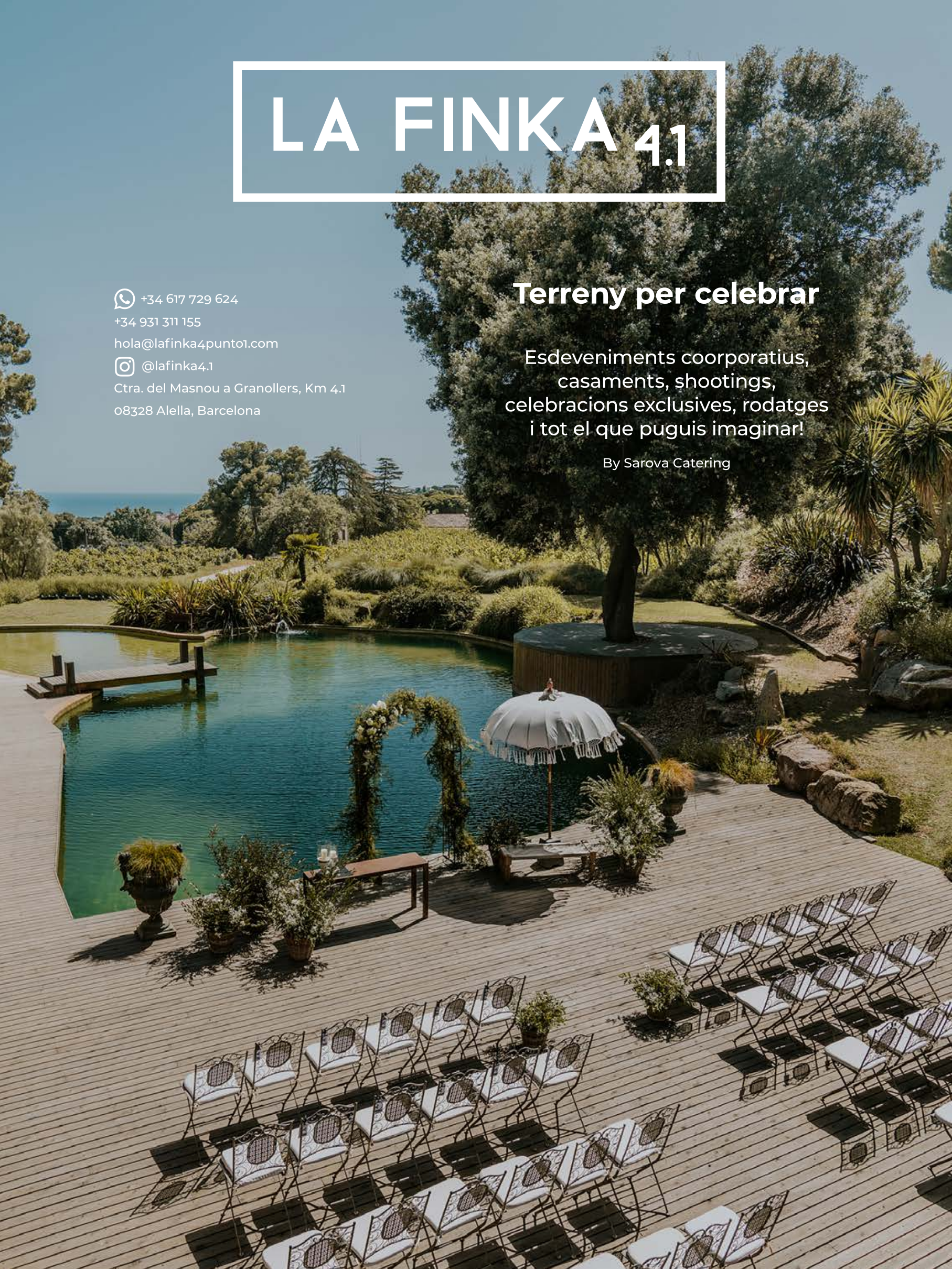
Ctra. del Masnou a Granollers, Km 4.1

08328 Alella, Barcelona

## Terreny per celebrar

Esdeveniments corporatius,  
casaments, shootings,  
celebracions exclusives, rodatges  
i tot el que puguis imaginar!

By Sarova Catering



# Trilingual Montessori School

Escola Montessori per a nens de 0 a 6 anys

Guies Montessori certificades

Grans espais exteriors

Grups reduïts

Educació individualitzada respectant el ritme de cada infant

Escola homologada

Matrícula oberta

Montessori Village Maresme Carrer Verdaguer 6 (ALELLA) 615 316 892  
maresme@montessorivillage.es www.montessorivillage.es/maresme

 Montessori | Village



portes i  
automatismes  
enric s.l.

**NO TOTES LES  
PORTES SÓN  
IGUALS**



C/ INDÚSTRIA, 14 - P.I. BUVISA 08329  
TEIÀ - BARCELONA - TEL: +34 93 555 93 88  
INFO@AUTOMATISMESENRIC.COM

atenció  
telefònica  
**24h**

100



# GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració



Carrer de la Riera Fosca, 11 · Alella

935 551 243 / 620 993 751

web@gardenarenas.com /   

Aquest any estem d'aniversari! el Garden fa 50 anys amb tots vosaltres!



## LA NOSTRA HISTÒRIA

El nostre Centre de Jardineria va ser fundat l'any 1974 amb la intenció d'oferir plantes i productes de qualitat, donant també un bon assessorament i suport a tots els amants de les plantes i complements de decoració.

Ens trobem a Alella, un poble del Maresme rodejat de boscos, vinyes i natura.

La nostra fita és, i ha estat sempre, oferir la màxima qualitat en un ampli ventall de plantes d'exterior i d'interior, complements de jardineria i productes per decorar la llar.

Paral·lelament, desitgem acompanyar aquesta oferta amb el millor assessorament i atenció al client possible.

**Vine a gaudir dels colors al nostre Garden!**



Mireia Fornells i Joan Miquel Hernández formen el Nexus Piano Duo.

# Un àpat musical a cantó i cantó de la riera d'Arenys de Mar

El gastrònom Pep Quintana ens relata una vetllada única que va maridar una selecció musical de piano a quatre mans, a càrrec de Mireia Fornells i Joan Miquel Hernández, amb l'àpat gastronòmic del restaurant Mot de l'hotel Vila d'Arenys i els vins DO Alella.

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**N**o podíem haver escollit millor. El dia ens somreia. La temperatura ambiental ens abrigava, però no ens feia suar. Era un dia lluminós d'aquesta primavera plujosa que hem tingut. Estàvem enfilats a l'àtic d'un edifici al bell mig de la Riera d'Arenys de Mar. És una talaia

magnífica. Si gires el cap a mà esquerra veus i respires la mar i si el gires a mà dreta tens la muntanya dels Tres Turons com a últim decorat. I quan mires al davant, l'església monumental t'atrau com un imant.

Queien les dotze del campanar quan ens trobàvem tots els convidats a l'estudi

del matrimoni Hernández-Fornells. La parella, que ho són en l'amor i també en la feina, és coneguda amb el nom artístic de Nexus Piano Duo. Un duet de piano a quatre mans que fa més de vint anys que volta pel món, conreant amb gran professionalitat els diversos camps de la música clàssica.

Un servidor de vostès els havia proposat –i, doncs, demanat– que ens servissin, a quatre mans, un concert gastronòmic per il·lustrar l'àpat posterior a l'audició. Ens rebien mudats, tal com toca per a l'ocasió. Ella anava fosca i de llarg i ell amb camisa i americana. Els representants de *Papers de vi* i els propietaris

de l'Hotel Vila d'Arenys érem els privilegiats espectadors de l'esdeveniment.

En Santi Ponsarnau, la Maria Fernández i les seves filles Laura i Marta són els qui, des de fa cosa de vuit anys, tiren endavant, amb èxit creixent, l'hotel arenyenc situat a la mateixa Riera i el seu restaurant Mot. L'establiment hotelier, de quatre estrelles molt ben enllustrades, va ser concebut de manera intel·ligent, amb un munt de comoditats i amb tocs d'ambientació arenyenc originals. El mateix nom del restaurant, el "mot", fa referència al mur de pedra soterrat que hi havia –i que es manté parcialment–, que feia de contenció per defensar-se de la brutalitat de les rierades del Maresme. "El foc té aturador, que l'aigua no!", que des de sempre hem dit els catalans.

Fetes les presentacions i salutacions, vam començar el diàleg musical i gastronòmic. El repte prometia.

Sense cap més preàmbul sonaven amb ímpetu i vitalitat dues *Danses hongareses* de Johannes Brahms. Dues danses variades, vitals, amb frescor i plenes d'alegria, esquitxades també de sentiment profund.

Necessitàvem urgentment una copa de xampany. Un Bouquet d'Alella Plaer Escumós, barreja de pansa blanca i chardonnay, ens va començar a fer pessigolles al paladar i ens el deixava a punt per degustar dues delicadeses que feien d'aperitiu: un gaspatxo de maduixa del Maresme i un cebiche de llobarro i mango.

Brahms és del segle XIX i les menges i la beguda del



L'equip de l'hotel i el restaurant, junt amb els músics i en Pep Quintana, durant l'àpat.

XXI, però que bé que es van agermanar. Tot plegat transmetia bones sensacions per afrontar la jornada cultural que havíem encetat.

El primer plat musical va ser la vibrant sardana *Mare de Déu del Mont*, de Francesc Civil, músic nat a Molins de Rei a la darrerria del XIX i que va fer molta feina musical en els gairebé cent anys que va viure. El duo pianístic va escollir aquesta sardana, composta per a quatre mans, per reclamar aquell sentiment nostrat, el que flueix de la terra. En definitiva, un sentiment tel·lúric que va acompanyar les

menges del primer plat gastronòmic: amanida tèbia de verdures amb crema de mongeta del ganxet. Tot acabat de collir de l'hort i cada verdura cuita

## El primer plat musical fou una vibrant sardana de Francesc Civil

separadament per mantenir el gust de cada cosa. Un So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat sortit de les vinyes de

Santa Maria de Martorelles va resultar l'acompanyament ideal. Aquest vi va servir perquè tots plegats alcéssim la copa i ens desitgéssim salut i bons tiberis.

Ens tocava d'encarar el plat principal. Som a Arenys de Mar. Vivim cara al mar i molta gent del poble en viu. necessitàvem una peça musical que tingués molta força i ens fes entendre la mar en tots els seus matisos: la mar enfadada, tumultuosa, plena de llamps i trons, o bé la mar bondadosa, la calma absoluta de la caiguda de la tarda, de les tardes xafegoses d'estiu.



Gaspatxo de maduixa. Cebiche de llobarro i mango. Amanida tèbia de verdures amb crema de mongeta del ganxet.



L'església de Santa Maria d'Arenys de Mar vista des de l'àtic dels pianistes, que dona a la Riera.

Aquella mar del moment dramàtic del naufragi i la respiració profunda de satisfacció de quan la barca arriba a port. La música de Claude Debussy, *La Mer*, ens expressava detalladament tots aquests aspectes marins. Són deu minuts que, interpretats magistralment per la Mireia i en Joan Miquel, es fan colpidors. Passen a ser una autèntica imatge sonora que explica amb pèls i senyals la vida de tota aquesta gent que hi treballa cada dia. Són deu minuts que es fan curts.

Necessitàvem un plat contundent. Un plat mariner, però que alhora fos de festa major:



Cap i tripa.

un suquet de rap enromescat amb gambeta d'Arenys. Aquesta cassola no tenia rival. Hauria guanyat qualsevol concurs gastronòmic. El xef del Mot ens va explicar la fórmula

## La Mer, de Claude Debussy, ens expressava detalladament tots els aspectes marins

i el secret últim de la picada. Els nou comensals vàrem aplicar-nos-hi d'allò més escurant la salsa fins a l'última possibilitat. Vam obrir un Can Matons Pansa Blanca del 2022 que, servit ben fresc i begut a glops, va compartir protagonisme majestuós amb el rap guisat. Caram quin matrimoni tan ben avingut, aquest suquet del Mot i aquest vi de Can Matons! La combinació amorosa entre sòlid i líquid va propiciar que ens alcéssim una altra vegada per libar tot desitjant-nos una vida llarga i abundosa.

En un bon àpat, després del peix hi hem de posar un

## Els vins



xic de carn. Vet aquí que va aparèixer un plat de cap i tripa, succulent de veritat. És un guisat adequadíssim en un menú d'hotel. Totes les fondes del país procuren que la seva carta estigui endiumenjada amb aquests plats tan de sempre i tan de casa. Aquesta menja basada en l'aprofitament de menuts ha passat dels fogons més humils, d'aquella cuina de cada dia, a requisit de paladars exigents. Aquest cap i tripa del Mot és una troballa, una autèntica joia. Amb satisfacció vàrem obrir un merlot 100%, un Roura Rosat al qual els erudits han dedicat una frase lapidària en llatí que diu "*si vinum tollis, restat Alella nihil*", que vindria a ser que "si a Alella li treus el vi, no en queda res". I amb això ja queda tot dit!

A taula vaig tenir la xamba de seure entre la Mireia, deessa de la música, i la Laura, deessa de l'enologia. Durant l'àpat vàrem mantenir una conversa animada i intel·ligent i va resultar molt fàcil d'arribar a acords entre els seus dos mons, que ara també eren els meus. L'una cosa i l'altra són cultura, amb majúscula. El diàleg, doncs, entre l'harmonia i el bon celler va esdevenir, en



**Botifarra amb allioli (galletes de xocolata blanca i negra acompanyades d'una crema). Cheesecake de xocolata amb xarrup d'albercoc. Petits fours.**

alguns moments, una narrativa poètica d'alt voltatge.

Feia estona que els nostres dos amics del Nexus Piano Duo no ens delitaven amb les seves interpretacions. Era el moment Ravel, de Maurice Ravel i el seu *Le jardin féerique*, que és una peça misteriosa i dolça alhora. Sembla talment composta per encaterinar els infants. És un jardí musical màgic que pretén –i ho aconsegueix– confondre qui escolta. Res no acaba essent allò que sembla ser.

L'engany musical donava pas a l'engany gastronòmic. Els cambrers del Mot ens servien les primeres postres amb el nom ben divertit de botifar-

ra amb allioli, que consistia en dues galletes rodones treballades subtilment, l'una amb xocolata blanca i l'altra amb

## Semblava que ja estàvem, però no. Faltava la traca final

xocolata negra, acompanyades amb una crema deliciosa dins un bol petit.

Les segones postres eren el *cheesecake* de xocolata amb xarrup d'albercoc, que ajudava a tenir una bona digestió. El vi

havia d'estar a l'altura i vàrem triar un Alta Alella Dolç de Neu que és pura delícia. És un nèctar llaminer, però no gens empallegós. L'única pega que hi sé trobar és que l'ampolla és petita, de 375 ml, i s'acaba en un no res!

Talment semblava que ja estàvem, però no. Faltava la sorpresa última, la traca final. Amb els *petits fours* de trufes de Baileys i *minibrownies*, els músics ens varen regalar un fragment de la *Rhapsody in Blue*, del compositor nord-americà George Gershwin, en ocasió del centenari de l'estrena el 1924 a Nova York, on va ser interpretada al piano pel

mateix autor. La sorpresa va ser de luxe.

Èrem a la terrassa de l'hotel, al costat de la piscina, fent el cafè. La Maria, la mestressa, va tenir el temps i la gentilesa de mostrar-nos algunes de les habitacions posant èmfasi en tots els detalls i, sobretot, en aquells que respiren aires locals.

Us seré franc: a mi, que soc arenyenc des del primer dia, no m'importaria ni poc ni molt d'anar-hi a passar un cap de setmana. I si fos possible de sintonitzar al fil musical el Nexus Piano Duo ho allargaria, de segur, uns quants dies més! ●

## La recepta

### Suquet de rap enromescat

#### Ingredients:

2 patates grosses  
Una cua de rap grossa o dues de petites  
1 pot de salsa de romesco  
300 g de musclos (podem afegir-hi rossellones també)  
8 gambetes d'Arenys  
1 litre de fumet vermell  
1 gra d'all  
1 manat petit de julivert  
Oli d'oliva  
Farina  
Sal i pebre

#### Elaboració:

Posarem el fumet a bullir i hi afegirem les patates tallades irregularment fins que siguin tendres.

Salpebrem el peix, l'enfarinem i el fregim lleument en una paella amb un dit d'oli. Una vegada daurat, el reservarem. Amb el mateix oli, hi afegim l'all i el julivert ben picats.

Quan agafi color, hi posem tres cullerades de romesco i ho barrejarem bé.

Hi afegim el peix que teníem reservat, els musclos, les gambetes, les patates i ho cobrim amb el fumet ja calent.

Tapem la paella i quan les closques s'obrin ho destapem i deixem que el fumet es redueixi. Quan s'hagi espessit una mica, ja ho podem servir.





JORNADES GASTRONÒMIQUES

# tastets

VALLROMANES

4 i 5 d'octubre de 2024



Hi col·labora:



@jornadestastets

FiraTastets





AJUNTAMENT D'ALELLA



EUROFITNESS ALELLA  
**Inscripció gratuïta!**

DEL 4 AL 15 DE SETEMBRE

*\*Aplicable a qualsevol quota. Consulta condicions al club.*

**Eurofitness Alella**

CEM Alella | c. Pau Vila, 5-11 | Tel. 935 551 895 | [atencioclients.alella@eurofitness.com](mailto:atencioclients.alella@eurofitness.com) |     [eurofitness.com/alella](https://eurofitness.com/alella)

**pb**  
pasbàsic  
El Masnou

**Ball Esportiu**

**Gym**

**Crossfit**

**Fit Kid Baby**  
**Balls de Saló**  
**Jazz**  
**Zumba**  
**Balls de Saló**  
**Comercial Dance**  
**Casal d'Estiu**  
[www.pasbasic.com](http://www.pasbasic.com)  
i moltes més activitats...

**Equip competició fitkid**

**Hip Hop/Comercial Dance**

**Bachata Lady Style** *dance & fitness*

**Club Social Ball Maresme**

**BOX320**

**pb**  
pasbàsic

**UBICACIÓ:** C/ Indústria 32, Locals A i B (Polígon Industrial La Bòbila) - 08320 El Masnou (Barcelona)  
**CONTACTE:** Telèfon (+34) 93.540.85.84 - Fax (+34) 93.540.74.98 - [info@pasbasic.com](mailto:info@pasbasic.com)

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

**GMA**  
arquitectes  
Obra nova - Rehabilitació - Interiorisme

dissenyem i construïm llocs únics i amb caràcter

dr. corbera,24B 08328 alella    [www.gma-arquitectura.com](http://www.gma-arquitectura.com)    [gma@gma-arquitectes.com](mailto:gma@gma-arquitectes.com)    T+34935680198

# RENTAT ALELLA



**TREN DE RENTAT SUAU,  
AMB RASPALLS TÈXTILS.**

**11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ  
AMB AIGUA CALENTA, CERA  
ESPECIAL AMB TEFLÓ I ESBANDIT  
AMB AIGUA OSMOTITZADA.**

**PAGAMENT AMB TARGETA DE CRÈDIT  
AL TÚNEL DE RENTAT, ALS BOXES  
I ALS ASPIRADORS.**

**NOUS PROGRAMES DE RENTAT AMB ESCUMA  
XXL CHRIST BUBBLE GUN FOAM.**



**22 ASPIRADORS I D'ALTRES COMPLEMENTS.**

**NOVA MÀQUINA DE NETEJA ESTORES. PRÀCTICA  
I RÀPIDA, PER NOMÉS 1 EURO.**



Carretera d'Alella, km. 1  
08328 Alella  
(Al costat de la gasolinera BP)

**Christ**  
WASH SYSTEMS



# Festa de la Verema d'Alella, cinquanta anys construint la festa de festes

La primera edició va tenir lloc en el context de les Festes del Mil·lenari el 1975 i avui és una de les més celebrades, amb més anys i més públic de Catalunya.

TEXT: JORDI ALBALADEJO



ARXIU REVISTA ALELLA

Vestits per a l'ocasió, els menuts tallen alguns raïms de la vinya testimonial que es troba al costat de Can Magarola. Amb aquests raïms, més tard, es procedirà a la benedicció del primer most.

**L**es festes de la verema omplen Catalunya cada any els mesos de setembre i octubre amb una varietat de propostes vitivinícoles, gastronòmiques, culturals i d'oci. Hi ha qui, agrupant-les, les denomina "la festa major dels vins i dels caves catalans".

Les més antigues que se celebren en localitats catalanes actualment són la Festa de la Verema de Sitges, que arriba enguany a la 63a edició, i la d'Alella, a la 50a. La de Sitges va començar per iniciativa del Foment del Turisme i les d'Alella en el context de les Festes del Mil·lenari.

Si reculem un instant als orígens de la producció vitivinícola a Catalunya, des d'època romana, la verema és la culminació de tot un any a la vinya, d'esforç i de producció dels vins. En tenim un exemple ben proper en el temps amb les noves troballes d'un antic celler romà (de final del segle I aC i principi del segle

I dC) en una finca de l'avinguda Gaietana, a la urbanització de Mar i Muntanya d'Alella.

A més dels testimonis materials, les expressions festives i d'alegria tradicionals a l'entorn del vi al llarg dels segles són un patrimoni que permet la construcció moderna de la memòria col·lectiva. Aquesta assoleix un

component identitari en les celebracions de la verema amb accent local i de suma de les dotze denominacions d'origen catalanes existents.

### **Alella, de festa per la verema**

La Festa de la Verema d'Alella és a la pràctica l'esdeveniment que més seguiment té al poble i un focus d'atracció per a les poblacions veïnes. Empeltada amb la tradició vitivinícola, és una fita destacada en el calendari festiu local amb un programa extens i variat que, a la pràctica, és una segona festa major.

Pel seu caràcter obert i popular s'ha convertit en un element d'identitat de la població i del territori de la Denominació d'Origen Alella. Ara, la gestió de l'èxit, amb les conseqüències de la saturació d'assistents els últims anys, és un dels principals reptes a entomar perquè no perdi la part del caliu de poble.

El territori amb les vinyes i els ceps, el raïm, l'anyada del vi... donen sentit a un esclat de joia, la Festa de la Verema, que esdevé un fil conductor del present amb una part significativa del passat alellenc compartit. No endebades la vinya i el vi han estat la base econòmica d'Alella durant segles.

### **Qui organitza la Festa de la Verema?**

La Festa de la Verema és organitzada per l'Ajuntament d'Alella, amb implicació dels cellers i del teixit associatiu i comercial del poble. Aplega un conjunt d'activitats que contribueixen al seu èxit. Des d'una part més institucional al tast dels diferents vins dels cellers de la DO Alella, la degustació de gastronomia de restauradors de la zona, al gaudi de diferents expressions de cultura popular, d'actuacions musicals, d'una fira comercial, fins a col·leccionar el porró de venda anual i la copa de l'edició que pertoca...

Com totes les tradicions comunitàries, la Festa de la Verema conserva el seu substrat inicial a l'entorn del vi, incorporant activitats i serveis al llarg de les successives edicions fins a la que coneixem avui.

En aquest sentit, cinquanta edicions des de la primera, organitzada pel consistori l'any 1975 en el context de les anome-

nades Festes del Mil·lenari, del mil·lenari del nom d'Alella (de la primera constatació escrita del nom associat al poble), han donat per a un munt de vivències i anècdotes.

### **La "Festa del Vi o de la Verema"**

L'any 1973, l'erudit i activista cultural alellenc Salvador Artés i Llobet (Alella, 1929-2016) va proposar a l'alcalde d'Alella, Jesús Barnadas Parellada (1916-2011), la celebració dels mil anys de la primera aparició en un document medieval del nom d'Alella. El motiu històric donà peu a convertir l'efemèride en un ampli programa d'activitats confeccionat per membres del consistori, persones destacades i representants d'entitats locals organitzats per seccions temàtiques.

Va esdevenir amb èxit un aparador del pas d'una Alella rural cap a la modernitat.

L'arxiu privat de Salvador Artés, que feia funcions de secretari de la comissió organitzadora, permet resseguir l'activitat de les diferents reunions preparatòries els anys 1974 i 1975.

El programa final aplegava des de la inauguració de millores als carrers i voreres, la instal·lació de plaques commemoratives i una nova senyalística pública; la inauguració de monuments com ara el dedicat al rector d'Alella i ardiaca major de la seu de Barcelona, Lluís Desplà (1444-1524), i la premsa

## **Durant la primera edició, es va presentar i es va posar a la venda el porró del mil·lenari**

monumental de granit (instal·lada inicialment a la vorera del davant d'Alella Vinícola i que avui es troba a l'entrada del poble, davant de Can Lleonart, la casa de cultura). També es van fer millores a l'església, cicles de conferències, obres de teatre... i un conjunt de festes populars que s'afegiren al llarg dels mesos a la tradicional festa major l'any 1975. La inauguració de les Festes del Mil·lenari va comptar amb la presència del president de la Diputació



**Edició del 1981. Un moment davant la porta del mercat municipal on es venia el porró de broc llarg de la col·lecció del Casal d'Alella. S'hi distingeix Pepet Aymar i Eduard Serra Busquets.**

CEDIDA

de Barcelona, Juan Antonio Samaranch, i d'una escorta de gala dels Mossos d'Esquadra.

L'objectiu era mostrar la bona administració del govern local en un moment en què diferents indicadors assenyalaven la fi del règim franquista. Les festes van ser l'expressió d'una mena d'*aggiornamento* de les autoritats i dels notables locals camí cap a una transició política (per exemple, simbòlicament la senyera va ser hissada a l'edifici consistorial per primera vegada des del 1939).

Entre les festes populars celebrades, l'Aplec de l'Arròs a Sant Mateu va esdevenir la més espectacular i de renom popular, però també es va preveure una jornada dedicada a una Fiesta del Vino. Aquesta petita celebració va ser l'origen de la Festa de la Verema.

Eduard Serra Busquets, integrant de la comissió del mil·lenari aleshores, que comptava amb estudis vitivinícoles, recorda com va proposar-la per tal de fomentar la DO Alella, tal com unes altres festes de la verema feien en zones productores de tot l'Estat. També d'acord amb l'exemple del càntir de col·leccionisme d'Argentona i seguint la passió col·leccionista compartida amb el seu germà Eudald, sorgí la proposta d'un porró commemoratiu de venda i que la recaptació permetés una font d'ingressos al Casal d'Alella, responsable d'encarregar-lo i vendre'l. El primer any va elaborar el porró de vidre bufat un artesà del Poble Espanyol de Barcelona.

La primera Festa del Vi o de la Verema va seguir un programa de dues jornades. El dissabte 20 de setembre a les 22

hores va actuar la Coral Sant Jordi dirigida pel mestre Oriol Martorell al Casal d'Alella, i el diumenge 21 la festa es va celebrar a la plaça. De bon matí va tenir lloc una missa solemne a l'església. Després, a la plaça de l'Ajuntament, nens i nenes d'Alella presentaren el fruit de la vinya i el rector de l'Escola Pia d'Alella, P. Josep Pelegrí, va beneir el most. La jornada comptà amb la reina del mil·lenari, Montserrat Comulada (designada en reconeixement al cognom més antic de la població, amb més de set segles) i les seves dames d'honor. L'escriptor i gastrònom Néstor Luján va pronunciar el "Pregó del vi", rememorant l'ancestral relació de la població des d'època romana amb la cultura del vi. Es va presentar i es va posar a la venda el porró del mil·lenari marcat amb l'escut alat del poble, primera peça que es volia convertir en una tradició cada any i que contribuiria a l'autofinançament de la festa. Es van poder degustar diferents vins d'Alella. Eduard Serra recorda que hi havia dues botes petites per omplir els porrons i fer degustació. La festa es va cloure amb una ballada de sardanes.

En el context del mil·lenari i el cinquantenari de la constitució del Celler Cooperatiu Alella Vinícola, Salvador Artés, amb el pseudònim de Salvador Llobet (el seu segon cognom), va publicar l'opuscle *Alella y su vino*. Si parem atenció a unes altres publicacions, va editar-se també un anuari del mil·lenari d'Alella i les *Notes històriques de la parròquia de Sant Feliu d'Alella* de Lluís Galera i Salvador Artés.

**L'arrelament de la festa**

La construcció de la memòria d'Alella implicava reivindicar el conreu de la vinya, la seva protecció i el desenvolupament de la DO Alella amb el protagonisme dels diferents propietaris i cellers.

La segona edició de la Verema s'integrà en les Festes de Tardor d'Alella. Va comptar amb el patrocini de l'Ajuntament d'Alella i la col·laboració del Celler Cooperatiu Alella Vinícola i es va celebrar el dissabte 25 i el diumenge 26 de setembre de 1976. El dissabte a l'entreacte de la sessió de teatre al Casal d'Alella, el traductor i col·laborador de revista *Alella*, Esteve Rimbau, va pronunciar el pregó, que va dedicar a les virtuts del vi de taula, i seguidament es nomenà la pubilla (no reina com a les Festes del Mil·lenari) i les dames d'honor de la festa. L'endemà al matí la festa seguí un esquema calcat a la primera edició i es va presentar el porró de la segona edició, que s'exhaurí ben aviat.

La tercera edició va tenir lloc els dies 24 i 25 de setembre, el pregoner fou el publicista Esteve Albert i consolidà

el format inicial descrit de la festa.

En la quarta edició de 1978 és el Casal d'Alella el que portà el pes organitzatiu de la Verema amb la col·laboració de l'ajuntament i de cellers locals com Jaume Serra, Bodegues Gispert i Alella Vinícola. El pregó de l'edició per part de Salvador Artés interpel·lava a la conservació del conreu de la vinya davant l'esclat urbanitzador del territori i expressava el desig de la creació d'un museu dedicat al vi.

La cinquena edició va fer-se el 6 i 7 d'octubre de 1979, el pregoner va ser l'historiador Josep M. Ainaud de Lasarte i el programa no recollí variacions respecte a anys anteriors.

La Verema de 1980, el dissabte 27 de setembre, acollí la proclamació de la pubilla de la festa, el pregó i una funció teatral al Casal. I el diumenge 28 una cercavila, la benedicció del most, audició de sardanes, presentació del sisè porró (que s'exhaurí de seguida, com era habitual) i la concorreguda degustació de vins. Una altra novetat fou una exposició sobre estris emprats a la vinya. L'organització de la festa fou a

càrrec del Casal d'Alella amb el patrocini de l'Ajuntament d'Alella i la col·laboració d'Alella Vinícola, Bodegues Gispert i Vins Jaume Serra.

Amb motiu del setenta-cinquè aniversari d'Alella Vinícola, en la setena edició de les Festes de la Verema que se celebraren els dies 26 i 27 de setembre de 1981, el celler edità un cartell artístic a color de grans dimensions (hi apareixia un castell i un poble centreeu-

**La construcció de la memòria d'Alella implicava reivindicar el conreu de la vinya**

ropeu i una cambrera vestida d'època medieval amb una safata on duia l'ampolla aflautada clàssica tipus Rin de Marfil Alella i dues copes; i també amb l'escut de la població en un escut heràldic). Al número 174 de la revista *Alella*, a més de la crònica de la verema, el dibuixant Toni Balcells en clau d'humor va realitzar un còmic

sobre escenes típiques de la Festa de la Verema i en una de les vinyetes un passacarrer caigut a terra es queixava que "cada any hi ha més gent en aquesta festa".

El 1982 s'incorporen un concurs de tastavins i un altre concurs dedicat als vinyataires: un premi a la millor vinya dins la zona de la DO Alella, un premi a la recuperació de la vinya dins el terme d'Alella i un premi al raïm de més pes dins les varietats autoritzades pel Consell Regulador de la DO. L'edició va completar-se amb una exposició d'eines de pagès, un conjunt d'estrís emprats tradicionalment en el conreu de la vinya i l'horta. Des de Can Magarola on es projectava una casa-museu es feu una crida a la conservació d'aquestes eines com a part de la recuperació de la memòria històrica local i la vocació d'esdevenir referència pionera a escala catalana. La revista *Alella* en la seva crònica destacà que cada any la festa creixia i era més concorreguda.

A l'edició de 1983 (dissabte 24 i diumenge 25 de setembre) es va comptar amb la visita de Marta Ferrusola, esposa del president de la Generalitat, Jordi Pujol, el diumenge al matí. És realitzà com a activitat nova, una setmana abans, un torneig de futbol sala d'equips dels cellers alellencs. En l'àmbit expositiu, després de cent anys de ser extrets de la font de les Monges i romandre en un museu barceloní, es van poder veure temporalment a la Casa de la Vila els dos famosos plafons ceràmics del segle XVIII, *La xocolatada* i *La cursa de braus*. L'atenció a la creixent popularitat de la Festa de la Verema motivà un reportatge especial a la revista *Alella*.

**El president de la Generalitat a les desenes Festes de la Verema**

A l'edició de 1984 (29 i 30 de setembre) es programà una exposició de terrissa i una mostra pictòrica, el primer cursat de tastavins dirigit per l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), el concurs de tastavins, teatre al Casal... El diumenge 30, el molt honorable president de la Generalitat, Jordi Pujol, i la seva muller, van ser rebuts per les autoritats locals, i al saló de plens de l'ajuntament,



Una imatge de la primera Festa de la Verema del 1975, obtenint el primer most. Al fons, Montserrat Guàrdia feia de dama d'honor de la reina de la festa, que fou Montserrat Comulada.

Néstor Luján, com al 1975, va realitzar el pregó de la desena edició. La degustació de vins es convertí en una activitat molt popular amb els llocs de tast dels cellers instal·lats a la porxada de la plaça. A l'edició, els Diablers del Vi d'Alella iniciaren de manera oficial l'estreta relació amb la Verema. La crònica de la revista *Alella* destacà que la festa registrà un gran ple, sobretot a les degustacions de vins i caves, i les dificultats de mobilitat pel gran nombre de vehicles que col·lapsaren els carrers del poble.

A l'onzena edició de la Verema, l'any 1985, es va programar un curset de tast de caves, una cercavila dels diablers, teatre, una cercavila amb gegants i capgrossos i una exposició sobre les cases i famílies d'Alella. Després de la benedicció del primer most el Cor Martyrs del Senegal va interpretar dues peces molt aplaudides.

La Verema de 1986 comptà amb l'organització del Casal i del patronat de la Masia Museu Can Magarola, amb patrocini municipal i col·laboració dels cellers Alella Vinícola, Altaella (era el primer nom que va tenir el celler Marquès d'Alella, que després seria Parxet SA), Bodegues Gispert i Jaume Serra. El programa va incloure tres jornades, el cap de setmana del 27 i 28 de setembre i el dissabte 4 d'octubre, en què va tenir lloc la diada de Can Magarola.

L'any 1987 comptà amb la incorporació entre els col·laboradors del Col·lectiu de Joves (fent el cremat de les havaneres), la revista *Alella* i Televisió d'Alella, i entre els cellers s'afegí Roura. La novetat van ser els dos dies de venda del porró i de degustació a l'espai de l'Hort de la Rectoria.

La Verema de 1988 se celebrà el cap de setmana del 10 i 11 de setembre (coincidint el segon dia amb la Diada Nacional de Catalunya) amb l'organització del Casal, el patrocini de l'INCAVI, del Consell Regulador de la DO Alella i de l'ajuntament amb suport dels cellers. Es va programar l'exposició *Alella, recull d'imatges*, el primer concurs d'aparadors, entre més, i es va fer un pas fonamental per tal de tenir una vinya testimonial amb la signatura del conveni de col·laboració entre l'ajuntament,



Les primeres edicions de la Festa de la Verema se celebraven a la plaça del poble. A la dreta de la foto, un jove Jordi Pujolràs, enòleg d'Alella Vinícola i davant per davant també un jove Quico Lluch, que era agent comercial de la Vinícola.

ARXIU FAMÍLIA GISPERT

propietari del terreny, el patronat de la Masia-Museu Can Magarola, encarregada de la gestió, i el Consell Regulador. L'abril de 1999 es plantà la vinya amb les varietats de ceps més representatives de la DO Alella.

A l'edició de 1989, la Verema va tornar a coincidir amb la Diada. El divendres 9 actuà la Tribu de Santi Arisa, el dissabte 10 els grups Sopa de Cabra i Sin Problemas i el diumenge 11 al vespre se celebrà un concert de Lluís Llach a la plaça de l'Ajuntament. El programa de la festa s'allargà amb activitats fins al dilluns 11 al vespre.

La revista *Alella* (1/09/1990) amplia el focus d'anàlisi al conjunt de les Festes de la Verema a Catalunya, a les vuit denominacions d'origen existents que celebraven la collita, la recollida i el primer most de l'anyada. En el cas d'Alella es posava en relleu la col·lecció anual de porrons de vidre bufat, la unitat del municipi i dels cellers de la DO, l'extensió de la cultura del vi per tal de recuperar i ampliar les vinyes i el caràcter de festa oberta "que no cau en tradicionalismes i prou". L'edició de la Verema de 1990 va tenir com a dies forts d'activitats el 8 i 9 de setembre, van tenir una gran assistència i entre més propostes culturals acollí la tercera edició de l'exposició *Alella, recull d'imatges* amb nou material fotogràfic.

De l'edició de 1991 comptem amb algunes dades comparatives: s'havien venut 1.067 tiquets i copes de degustació, una xifra superior als 970 de l'any anterior; també s'havien venut 1.500 porrons del Casal d'Alella, i havien assistit a la festa unes 5.000 persones segons dades de la policia municipal. El pregoner de l'edició fou el polític i escriptor Ignasi Riera i es tornà a comptar amb la visita de Marta Ferrusola. Entre les activitats destacades es recuperà el Concurs de Tastavins (que no s'havia fet l'edició anterior) i l'enòleg de Marquès d'Alella-Parxet i mestre cellerer de Catalunya, Josep M. Pujol-Busquets, impartí una conferència.

## A l'edició de 1984, l'INCAVI va organitzar el primer curset de tastavins

A la Verema de 1992 la Regidoria de Cultura assumí el pes organitzatiu amb col·laboració del Casal, el Consell Regulador i el patronat de Can Magarola, a més de la col·laboració dels cellers Alella Vinícola, Parxet, Roura, Bodegues Gispert i Signat. El pregoner fou el senador Joaquim Ferrer, resident a Alella, i hi assistiren alcaldes de poblacions

veïnes que formaven i formen part de la DO Alella. Com a gran novetat es posà en marxa una Mostra de Restauració i Degustació que combinà de manera efectiva vi i gastronomia (hi participaren divuit restaurants acreditats de la zona de la DO i tres pastisseries). La proposta des d'aleshores ha gaudit d'una gran acceptació popular. Per a col·leccionistes es començà la tradició del plat de terrissa i de la copa de cada edició. La crònica de la revista *Alella* posà l'accent en "l'ambient popular, amb gust de poble" de la cantada d'havaneres i les orquestres a la plaça; la celebració dels XXXI Jocs Florals de Muntanya a Can Magarola, i la multitudinària trobada de gegants al poble. Tanmateix, indicà també una certa desorganització a les activitats tot i que la Verema és definida com la "festa de les festes", la més important que se celebrava a Alella.

L'edició de la Verema de 1993 va incorporar la inauguració del pavelló esportiu Abelardo Vera (s'incorporà a la programació el Trofeu Verema de Bàsquet) i la signatura del protocol d'agermanament amb el poble italià de Brogliano. També va realitzar-se un espectacle singular de la companyia estatal russa de cors i danses Voronezh. El Casal d'Alella, amb la venda del tradicional porró, presentà un pòster amb



ARXIU FAMILIA GISPERT

**Els primers anys, els cellers d'Alella ja oferien vi. Els estands estaven situats sota la porxada del Mercat Municipal. Hi trobem Bodegues Gispert, Vins Jaime Serra i Alella Vinícola. La degustació de vins es va convertir en una activitat molt popular.**

fotografies de la col·lecció de porrons des de la primera edició i un pin de promoció de la festa. Tanmateix, per manca d'entesa amb la Regidoria de Cultura, el Casal deixà d'organitzar la part lúdica de la festa (havien proposat les "Primeres dotze hores de rock del Maresme"). El resultat fou que els espectacles musicals canviaren d'estil i no comptaren amb cap oferta per al públic més jove. L'ambient enrarit culminà en una bretolada: una pedrada al popular músic Rudy Ventura. El programa d'activitats va patir alguns desajustos horaris que van anar canviant sobre la marxa, tal com informà la revista *Alella*.

El 1994 la Verema se celebrà els dies 9, 10 i 11 de setembre i comptà amb el pregó de l'escriptor Avel·lí Artís i Gener, *Tísner*, llegit per la poetessa Mercè Giralt. Al poliesportiu s'organitzà un concert del cantautor Lluís Llach. De nou, un desencontre entre la Regidoria de Cultura i una entitat, els Diablers del Vi d'Alella, respecte a la programació i l'itinerari del correfoc, va fer que la colla no sortís i publicàs un manifest crític. El cap de setmana següent organitzaren una festa alternativa amb col·laboració del Casal d'Alella: la Verema Diabòlica.

El popular periodista musical Jordi Tardà realitzà el pregó "Rock&Vi d'Alella" a l'edició de 1995. Entre les novetats es destacà la programació dels trabucaires de Sant Andreu per començar la diada del diumenge a la plaça, seguit

d'una botifarrada popular i del conjunt d'actes al voltant del primer most. A l'Hort de la Rectoria, la instal·lació de taules va fer més còmoda la Mostra de Restauració i Degustació. L'Associació de Comerciants i Botiguers d'Alella va comptar amb un estand propi. El recorregut dels Diablers –de nou dins la programació (com també el Casal d'Alella, amb un concert)– va tenir un incident amb la crema de brossa i matolls darrere d'un mur del carrer Escoltes Pies. De fet, uns quants actes d'incivisme contra vehicles i mobiliari urbà enterboliren l'ambient festiu.

## La Verema acostuma a coincidir amb l'Onze de Setembre, Diada Nacional de Catalunya

La Verema de l'any 1996 comptà amb un canvi en l'elecció del pregoner, que va correspondre a un personatge popular alellenc: Quimet Bancells, "el barber de baix". L'edició de la festa registrà xifres rècord: uns 20.000 assistents i 25.000 tiquets degustació. Els concerts principals van tenir lloc a l'Alella Vinícola i a la plaça de manera consecutiva.

Per segon any, els Diablers del Vi d'Alella organitzaren la Verema Diabòlica al Casal d'Alella el 30 de setembre amb un concert jove de grups locals.

La Verema de 1997 va rebre la denominació de "Verema Cultural" per part de la revista *Alella*: hi va haver una exposició de pintures de porrons, la primera edició del premi de poesia Alella a Maria Oleart, concerts...

L'any 1998 es realitzà un concert pro ONG, es va programar la primera Mostra de Jardineria i Arboricultura, una zona d'inflables i jocs infantils, un espectacle infantil, les jornades de comerç al carrer, la III Trobada de Cotxes Antics organitzada per l'Associació de Dones Montserrat Roig (molt activa en diferents àmbits), una exposició dedicada al mag Li Chang a la masia-museu...

L'any 1999 s'arribà a la 25a edició de la Festa de la Verema. El pregoner fou el periodista i gastrònom Llorenç Torrado. Van ser unes festes que seguiren la fórmula tradicional d'èxit i van ser poc llúides respecte a algun element de novetat. Al model, semblava que li faltava un revulsiu més enllà de l'èxit del menjar i les degustacions de vins i caves.

Des de l'any 2001, i sobretot a partir del 2003, la difusió del programa de la Verema i les activitats pròpies van fer un salt en qualitat i empena organitzativa des del consistori amb més i millors serveis (promoció amb el cartell i un atractiu programa en què s'inclouen fitxes de receptes culinàries i de vins; millors infraestructures, intendència, serveis...).

L'Hort de la Rectoria bull amb l'oferta dels restauradors i la degustació de vins i caves

i l'actuació de la Salseta del Poble Sec esdevindria un clàssic de les Veremes. Els equipaments culturals d'Alella (el Centre Cultural Can Leonart, la Biblioteca Ferrer i Guàrdia, Can Manyé Espai d'Art i Creació i recentment l'Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella) acullen diferents activitats de la verema cultural. Els establiments d'Alella i la fira d'artesanía completen l'oferta de la festa.

En l'àmbit esportiu s'han celebrat unes quantes edicions del Torneig de Bàsquet del CB Alella, el CF Alella també s'hi ha sumat amb activitats i han sorgit més propostes com ara la Cursa de la Verema, organitzada el 2010, i en una segona edició el 2022.

Així, les celebracions de la Verema han pres les dues darreres dècades més força i han esdevingut un referent efectiu de promoció del vi de la DO Alella, dels cellers, dels negocis de restauració, de botigues i firaires, de les sociabilitats alellencs i també com a reclam turístic, de l'enoturisme, cada vegada més valorat. En aquest sentit, cal destacar les visites que es fan als cellers durant la festa, molt concorregudes, i en l'àmbit patrimonial la visita a una casa històrica d'Alella conduïda i comentada per l'arquitecte Salvador Ribas.

En l'àmbit social, la Verema és una fita de la identitat local, si bé el seu caràcter més popular, de regust de poble, és un dels punts que cal repensar atès que la massificació dificul-



Una edició de principis de la dècada del 2000, amb raïm per a la benedicció del primer most. Aboquen el raïm de dins la portadora en Ferran Garcia i Lluís Polo, treballadors de l'ajuntament.

ARXIU REVISTA ALELLA

ta les experiències festives de la Verema. La desconcentració d'activitats i d'esdeveniments mantenint l'essència festiva podrien ser un camí, d'acord amb el sentir dels organitzadors, les entitats, els cellers, l'oferta de restauració i el comerç de proximitat que la fan possible.

#### La revista de la Verema

A l'edició de 1995 hi havia un *Diari de la Verema* editat per *El Masnou Avui* que també va publicar el suplement *Alella Avui*. Després va ser *Tribuna Maresme* qui edità el diari de la Verema fins a la XX edició l'any 2004.

I l'any 2003, coincidint amb la Festa de la Verema, va sortir una separata monogràfica sobre la festa i els vins de la DO de la revista *Alella*, que es va convertir en el mitjà informatiu per excel·lència de la festa.

Cada any aquest número especial va anar sortint amb més espai i continguts fins que el 2008 va passar a tenir capçalera pròpia. Naixia la revista *Papers de vi*, editada per l'Associació Cultural Revista Alella. El número següent va sortir la Verema del 2009 i des del Nadal d'aquell any va passar a ser una publicació d'aparició regular per a tot el territori DO Alella.

#### Premi Verema 2024, porró especial 50a edició i activitats singulars

A l'edició de la Festa de la Verema d'Alella d'enguany, organitzada per l'Ajuntament d'Alella, precisament a la revista *Papers de vi*, al Casal d'Alella i a l'enòleg Jordi Pujolràs a títol pòstum, se'ls atorga el premi Verema 2024. Els premis Verema es van instituir l'any 2022. Des d'aleshores s'han premiat la sommelier Rosa Vila, el cap de celler de la cooperativa Alella Vinícola Josep Bassas, Assumpció Lucas, també una persona històrica d'Alella

Vinícola, i el pagès viticultor Alejandro García.

El Casal d'Alella ofereix enguany una edició especial del porró de vidre bufat inspirat en el gra de raïm del cartell d'enguany, obra del dissenyador gràfic alellenc Enric Satué.

En el programa hi participen sommeliers de renom, com Josep Roca del Celler de Can Roca i Ferran Centelles. I entre més esdeveniments, també s'inaugura l'obra escultòrica amb motiu de les cinquanta edicions de la festa, encarregada a l'artista alellenc Ricard Aymar. ●

*Leandre*  
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

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

Instagram icon, YouTube icon, Facebook icon



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

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



## DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA  
COMPLEMENTES  
ALIMENTS

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 • 93 540 34 05



## KOKEGARDEN *espai creatiu*



Anselm Clavé 15, Alella  
kokegardeninfo@gmail.com  
@koke.garden



### CERÀMICA

Cursos,  
classes setmanals  
i tallers puntuals



### TALLERS MONOGRÀFICS

- . Kokedama
- . Terraris de plantes
- . Rams de flors
- . Altres..



Anselm Clavé, 13 TEL. 686 457 734  
08328 ALELLA

# glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



## FINQUES CEBRIAN

www.finquescebrian.com

# 93 555 14 47

## BONA FESTA DE LA VEREMA!



# La Petita Mallorquina

## Forn i Pastisseria



Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67

# COMERÇOS I SERVEIS DE LA PLAÇA ANTONI PUJADAS



## PREMIUM HOUSES

Excellence Real Estate

**Tel. 93 540 22 22**  
www.premiumhouses.com



## ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 · Tel. 93 540 84 00 · Alella  
www.aluminisalella.com · aluminisalella@gmail.com

## CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M<sup>a</sup> Araujo

Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN

Odontologia General · Implantologia i Estètica · Periodòncia-Ortodòncia · Servei d'Ortopantomografia

Plaça Antoni Pujadas n<sup>o</sup> 14 · Tel. 93 555 49 71

20% des. en tots els tractaments

www.florsjoan.com  
comandes@florsjoan.com  
Tel 615860822  
Flors i plantes a domicili online

**El Raco  
d'Alella**  
BAR - CAFETERIA  
Un racó per gaudir, relaxar-te i compartir  
Plaça d'Antoni Pujadas, 10B  
elracodalella@gmail.com · 935 403 451

Racó del Camp  
d'Alella  
CAFETERIA  
Ctra. a Granollers Km 3.2 · 08328 Alella  
elracodalella@gmail.com · 626 756 420

**ASAD**  
Apoyo Socio-Sanitario y  
Asistencia a Domicilio, S.L.  
Empresa reconeguda per la Generalitat de Catalunya per a la  
prestació de serveis de la llei de dependència.

Servei d'atenció domiciliària  
i hospitalària les 24h  
Personal titulat i qualificat  
Servei de qualitat i  
tracte personalitzat

**TRUQUEU-NOS EXPLIQUEU-NOS EL VOSTRE CAS  
I US DONAREM LA SOLUCIÓ QUE NECESSITEU**  
Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 9B · 08328 Alella (Barcelona) · Tel. 93 540 28 37 www.asadsl.com

**PARK**  
autoescoles

**CANSAT QUE ET PORTIN?**  
Ha arribat el moment de  
començar a conduir!

ENSENYANT A CONDUIR DES DE 1980  
www.autoescuela**park.com**  
93 540 92 68

Deixa'ns descobrir  
la bellesa que hi ha en tu.

**SWEET SOUL**  
- ESTÈTICA I BENESTAR -

Pt. d'Antoni Pujadas, Local 13 B  
08328 Alella\_BcN  
679 710 451 // sweetsoul.cat

**Parera** Menú migdia  
de dilluns  
a divendres

CAFETERIA · CERVERERIA · SALSITXERIA

Plaça d'Antoni Pujadas, 5, local 5 · Tel. 93 768 64 21



**fablan's** estilistes  
HOME · DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials
- Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan\_s@hotmail.com

ness

BRANDING  
PACKAGING  
WEB  
EVENTS

www.nessalella.net  
sroca@nessalella.net

**TOT TINTO**

Helena Plaza

**ALELLA**  
Galerias Alella  
Santa Madrona 8, local 5  
08328 Alella  
Telf. 647 93 27 48

Alella, Masnou, Montgat i Teià

TINTORERIA I BUGADERIA A DOMICILI

ESPAI DE PSICOLOGIA

—  
INFANT · ADOLESCENT  
PARELLA · FAMILIA

Instagram Facebook

T. 606 42 52 22  
www.espaialella.com · info@espaialella.com

**Kepton**

solucions i instal·lacions  
d'energia solar fotovoltaica

Carrer Garrofers, 17, 08320 El Masnou  
93 222 49 89 · info@kepton.solar

in Instagram

la **DO.**

Aquí guisem!  
Autèntica cuina de mercat!

Mercat Municipal d'Alella  
Tel. 629 73 98 03

TASTETS D'ALELLA

**QuatreCincU<sup>o</sup>**

**LLIBRERIA**

Libres per a tots els gustos i joguines creatives i de qualitat

Twitter Facebook Instagram Carrer del Mig, 36 · Alella · 931 244 309 · llibreria@quatrecincu.cat



**SERVIFIBAL, S.L.**

BALANCES – TALLADORS – ENVASADORES – PICADORES  
- CCTV -  
-TOTA LA MAQUINÀRIA PER A L'ALIMENTACIÓ-

www.servifibal.cat  
Tel.: 659 770 814

Joieria - Relotgeria

**PEIMA**



Tallers propis de joieria i relotgeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · Tel. 93 540 87 47 · mayteclan@hotmail.com



**PIZZA A PUNT**  
QUALITAT ARTESANA DE PROXIMITAT

935 408 806

# Ferreteria Alella

C/. Torrent Vallbona, 5 - local 2  
08328 ALELLA (Barcelona)  
Tel. 935 554 136  
ferreteriaalella@cadena88.com

 [www.cadena88.com/ferreteriaalella](http://www.cadena88.com/ferreteriaalella)

centre d'Àlia  
de psicologia  
i logopèdia  
d'alella

Un equip humà i professional  
orientat a l'atenció  
d'infants, adolescents i adults

hores concertades

c/ Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 [www.centredalia.cat](http://www.centredalia.cat) [centredalia@centredalia.cat](mailto:centredalia@centredalia.cat)

  
COMaCASA  
IMMOBILIARIA

C/ Santa Madrona, 8 Local 4 · ALELLA · 649 981 001 [www.icomacasa.es](http://www.icomacasa.es)

## Jordi

perruqueria, estètica i quiromassatge

**Un espai d'estètica**  
per tenir cura de la teva imatge

Si no saps què regalar, regala bellesa

- Servei d'assessorament personalitzat
- Tractaments capilars
- Productes cosmètics per a homes
- Higiene, hidratació i purificació facial
- Manicura i depilació
- Massatge anti-estrès, esportius, estàndards i específics



C/ Comas, 4 · 08328 Alella (BCN) · Tel. 93 555 62 03

**MTarres**  
assegurances

 **Catalana  
Occident**  
Grup assegurador

Galeries Alella · Santa Madrona, 8 · Tels. 671244488 - 646513950  
[info@assegurancesmtarres.com](mailto:info@assegurancesmtarres.com)  
[montserrat.tarres@agentes.catalanaoccidente.com](mailto:montserrat.tarres@agentes.catalanaoccidente.com)

**RESSÒ**  
Escola de Música

Música per a nens, joves i adults  
Tots els estils

C/Ribas, 4 Alella

[www.resso.info](http://www.resso.info) Telf. 654 938 066

## QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella - especialitats de temporada

Plaça de l'Ajuntament 5 - Alella - 93 555 23 92

Encàrrecs i servei a domicili



ACADÈMIA  
**FÒRMAT**

TELÈFON / WHATSAPP AL 644 05 4134  
[WWW.ACADEMIAFORMAT.CAT](http://WWW.ACADEMIAFORMAT.CAT)

APUNTA'T AQUEST SETEMBRE!

**LA TEVA ACADÈMIA  
D'ANGLÈS A ALELLA**



## excavacions ALELLA S.L.

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09

# "CASA CENTENÀRIA" CANSALADERIA



Elaboració pròpia  
Productes de proximitat

Telèfon i WhatsApp: 93 555 23 42  
info@casalibrada.com - www.casalibrada.com  
Empedrat del Marxant 5 - Alella

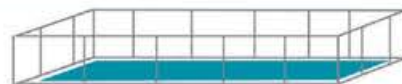
@casalibrada



Properes guàrdies:  
SETEMBRE: Dies 7, 8, 11, 28 i 29

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h



## SAFETYKIDS

seguretat infantil per a piscines

C/ Doctor Faus, 28 - 08328 Alella  
640 305 182 - info@safetykids.es www.safetykids.es



ANNA PONS ABELLA  
Osteòpata D.O.  
Diplomada en fisioteràpia  
Col. Núm. 4001

OSTEOPATIA  
ALELLA

Carrer de les Heures, 15 · 08328 Alella · Tel. 608 129 832



Cascos, guants, accessoris ...  
VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat



Santa Madrona, 4 - Alella  
Tel: 93 540 25 46



Pintura Decorativa,  
Façanes, Locals,  
habitatges...

Lluís Martí, pintors  
C/ Canonge, 14 (Alella)  
Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com



Galeries Alella, cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74  
PERRUQUERIA  
LIÒTRIC  
HOME I DONA

Horari: de 9 a 13 i de 15 a 19h  
Dilluns tancat. Dissabte de 9 a 17h



charol  
CALÇAT & COMPLEMENTS

sabateria dona, home i nen  
bosses i complements  
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles  
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



**Café - Bar Vinallonga**

BAR - RESTAURANT  
**VINALLONGA** Rambla d'Angel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

# CUTME

HAIR STUDIO  
BY MONICA · ALELLA

SANTA EULÀLIA, 4 935 403 390 · 633 903 267 @CUTMEPERRUQUERS



## TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

**Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel**  
**Manteniment i Revisions**

- Canvi d'oli
- Bateria
- Frens
- Autodiagnosi
- Filtres
- Amortidors
- Revisió Pre ITV
- Corretja distribució

**HORARI:**  
De dilluns a divendres  
de 8.30 a 13.30h  
i de 15 a 19h

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 tallergrane@gmail.com



**POLLASTRES A L'AST**  
**I MENJAR CASOLÀ**  
**DE QUALITAT**  
**PER EMPORTAR**

Riera Principal 58/60 · 08328 Alella  
Tel. 93 555 23 18

restaurantlanau  
@lanaudalella

R O S T I S S E R I A

**Horari**  
Dilluns - Divendres  
9:30h a 20:00h  
Dissabtes  
10:00h a 14:00h



**Alellai Cabriels** centre veterinari

935 403 376  
Urgències: 619 790 804  
info.alella@unavets.com

www.unavets.com/alella/ca  
Torrent de Vallbona, 10  
08328 Alella, Barcelona



**TALLERS ALELLA**  
Miquel Alcalde i fills, s.c.p.  
Treballs de manyeria en general  
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17  
08328 Alella  
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018  
Mòbil: 661 727 119  
tallersalella@hotmail.com

# Xarel·lo

VINS · CAVES · LICORS  
I UNA MICA DE TOT  
VINS D'ALELLA

Àngel Guimerà · 30  
08328 ALELLA · Barcelona

Tel. i fax 93 555 21 41  
ferranaymar@ferranaymar.net



**La Magrana**  
C. Santa Madrona 6  
08328 Alella  
marianavillero66@gmail.com  
M. 625 899 060  
Tel. 93 555 69 70



## OBRES i REFORMES ALELLA S.L.

REHABILITACIÓ INTEGRAL DE L'HABITATGE · PROJECTES I INSTAL·LACIONS

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella - Tel. 93 540 50 56 - alella@obresireformes.com

**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

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



**RESTAURANT  
La Vinya**

Ctra. Masnou-Granollers · Alella  
Tel. 93 555 13 62 · [www.masialavinya.com](http://www.masialavinya.com)

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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



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

**HOTELS**



**Arrey Alella**  
BY HOTELS CMC

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



Riera Bisbe Pol, 88 · Arenys de Mar  
656 69 22 20



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

**RESTAURANTS**



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



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



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



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



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)



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



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



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



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

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

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

**Xarel·lo**

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

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

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



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

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



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

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

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



**WINE PALACE**  
Especialistes en vins i destil·lats

www.winepalace.es

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

Truca'ns al 654 40 40 43



MÉS PROPIETATS  
More properties

**LÍDERS EN VENDES D'HABITATGES  
A COMPRADORS INTERNACIONALS**



**LUCAS FOX**  
INTERNATIONAL PROPERTIES

**LUCAS FOX MARESME**

Plaça de l'Ajuntament, 7, 08328 Alella  
T: (+34) 935 952 490 · E: maresme@lucasfox.com  
www.lucasfox.es



# 50a festa verema

alella del 4 al 15 setembre de 2024

[festaverema.alella.cat](http://festaverema.alella.cat)