

Papers de vi

Núm. 91 · Tardor 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

La Festa de la Verema d'Alella celebra amb enorme èxit la seva cinquantesima edició

Entrevista amb Jordi Campreciós, que elabora cava amb raïm de Tiana

Crònica dels diferents tasts celebrats durant la Festa de la Verema

Bones puntuacions per als vins d'Alella a la Guia de Vins de Catalunya



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





Vols ser membre de la Ruta del Vi DO Alella?

SI ETS:

Celler
Restaurant
Allotjament
Botiga de vi
Viticultor/a

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

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

Tu també pots formar-ne part!

AVANTATGES:



Comunicació
offline



Comunicació
online



Sortides per
descobrir altres
territoris

**Consulta'ns els
requisits**



Accions pel
territori



Difusió a fires,
conferències i
workshops



Plataforma de
venda d'activitats
online



Assessorament i
formacions



@terrapansablanca



www.terrapansablanca.cat



terrapansablanc



Diputació
Barcelona

LA TERRA DE LA

PANSA BLANCA



La imatge de portada d'aquesta edició és una foto de Ramon Ruiz Bruy que mostra la plaça de l'Ajuntament d'Alella plena a vessar de veïns gaudint de la mostra gastronòmica de la Festa de la Verema.

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA. **Jordi Campreciós gestiona vinyes a Tiana i acaba de llançar al mercat el seu primer vi**
- 15 ACTUALITAT · LA VEREMA. **Tastos per a tots els gustos**
- 16 ACTUALITAT · LA VEREMA. **Josep Roca i el cicle de la vida passant pels vins d'Alella**
- 20 ACTUALITAT · LA VEREMA. **Ferran Centelles: "La DO Alella s'assembla a França"**
- 24 VINFOGRAFIA. **La Murtra 2023**
- 27 ACTUALITAT. **Vilanova del Vallès s'omple de llaminadures per als paladars més exigents**
- 28 ACTUALITAT. **Els Tastets de Vallromanes consoliden l'èxit**
- 29 ACTUALITAT. **El festival Vi+ proposa el mes d'octubre per gaudir de propostes enoturístiques a la DO Alella**
- 30 ACTUALITAT. **La pansa blanca rep les millors puntuacions d'Alella a 'La Guia de Vins de Catalunya 2025'**
- 34 EL TAST. **La família Vallmora torna a casa**
- 40 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **El pessebre vivent i la vida reposada, els encants de Sant Fost de Campsentelles**
- 45 PERSONATGE DO ALELLA. **Núria Orra, la biòloga marina que recomana i serveix vi d'Alella al Tresmacarrons**

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Alcover, Jordi Bes, Andreu Bosch, César Cánovas, Sílvia Culell, Isaac Fernández, Cristina Gaggioli, Xavi Garcia, Ramon Roset, Montse Serra i Eva Vicens**

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

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

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

arisval



(E) ACPC
Associació Catalana de la Premsa Comarcal



Amb el suport de:



'Papers de vi' rep el Premi Verema

El passat 15 de setembre la revista Papers de Vi va rebre el Premi Verema 2024 per la seva aportació al món del vi DO Alella. En l'acte de lliurament, conduït per Anna Alfaro i Fede Salas a l'Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella, l'editor Ramon Ruiz, el director Òscar Pallarès i la ideòloga de la iniciativa Montse Serra van agrair el premi, però també van posar en valor el periodisme independent i la feina feta des de la publicació. Els premis, que enguany han arribat a la tercera edició, també han reconegut el Casal d'Alella i, de manera pòstuma, l'enòleg Jordi Pujolràs.



Montserrat Serra, Òscar Pallarès i Ramon Ruiz Bruy.

CEDIDA

Els Premis Vinari reconeixen quatre vins de la DO Alella

El 4 d'octubre el Teatre Casal de Vilafranca del Penedès va acollir la gala de lliurament dels Premis Vinari. L'acte va ser presentat pel Mag Lari i el van poder seguir pel Canal 33 més de cent mil persones. L'acte va premiar els millors vins catalans d'entre els que l'equip de tastadors dels premis va tastar durant els darrers mesos. Els dos grans guanyadors van ser el Reserva Familiar 2014 de Sabaté i Coca (Corpinnat), premi al millor vi escumós català, i l'Ànima de Cal Pagès 2019 del Cellar l'Antic Magatzem (DOQ Priorat), premi al millor vi català. El Bouquet d'Alella Syrah 2022 va ser mereixedor d'un Vinari d'Or en la categoria de negres amb criança. El Foranell Escumós Picapoll 2018, que elabora Quim Batlle, va endur-se el Vinari de Plata entre els escumosos de llarga criança. Aquests dos guardons se sumen als altres dos Vinaris de Plata que fa alguns mesos van guanyar en les categories de vins joves l'Artiga Pansa Blanca i el Bouquet d'Alella Garnatxa Negra.

Santa Coloma celebra la Mostra Gastronòmica

Entre el 4 i el 6 d'octubre, dins el programa Santa Coloma Gastronòmica, el municipi de la DO Alella va celebrar una mostra per donar a conèixer productes, vins, restaurants i cellers del territori. De divendres a migdia fins diumenge a la tarda, catorze restaurants i tres vinateries van oferir consumicions a un preu assequible en l'entorn del Mercat Sagarra i van demostrar el talent, la qualitat i la varietat de les propostes de la nostra terra.



CEDIDA

Torna el Can Reon Festival

El 27 i 28 de setembre, la masia Can Reon de Tiana va acollir la segona edició del Can Reon Festival. Durant dos dies, Renny i Leon Ramakers, propietaris de la masia i artífexs de la iniciativa, van oferir un programa ple d'activitats de música, dansa i arts visuals integrades entre les vinyes amb artistes com ara Clara Peya, Gregotechno i Panama Pictures. Al festival també hi va haver espai per a la gastronomia amb la celebració, per exemple, del Silent Meal, un àpat en silenci on el comensal és el protagonista, i per a l'enologia, perquè durant les activitats es van poder tastar dos vins de la finca (el negre, presentat amb anterioritat, i un blanc nou).



ALBERT MOLLÓN

Ja es poden comprar els vins de la vall de Betlem

Els esforços per recuperar el cultiu de la vinya al monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona, ja donen resultats. Des de l'octubre ja se'n poden comprar els dos primers vins: Murtra, una malvasia, i les Maleses, una garnatxa blanca. Els vins, dels quals hi ha sis-centes ampolles, es poden recollir directament al magatzem dels responsables o bé rebre per missatgeria. També hi ha l'opció de comprar-ne un lot que inclou els dos vins, tres imatges artístiques de les vinyes i invitacions per a les activitats que programen.



Vallès Visió dedica un programa a la DO Alella

El programa *Visions* de la televisió vallesana va dedicar aquest mes d'octubre una edició a aprofundir el territori DO Alella. L'espai va incloure un reportatge sobre Can Roda i Can Matons i un altre sobre les vinyes velles de l'espai natural de Gallecs i les vinateries de Mollet i Montornès. A plató, la presentadora de l'espai, Susanna Aguilera, va entrevistar la secretària del Consell Regulador de la DO, Anna Pujol, i va moderar una tertúlia amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, i l'editor de la revista *Vallesos*, Ramon Vilageliu. Podeu recuperar el programa al canal de YouTube de Vallès Visió.

L'Escola d'Enoturisme organitza un curs sobre la DO Alella

A l'octubre, l'Escola d'Enoturisme de Catalunya va oferir un curs per formar sobre el territori de la nostra DO i la trajectòria de la vinya i el vi. El curs, dirigit per la historiadora Alba Gràcia i amb la participació d'experts del sector, es titulava *Història, relats i vins a Alella* i es va impartir al llarg de cinc sessions de sis hores al Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora, a Teià. Durant la formació, que va comptar amb una ponència del director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, es van fer tastats de vi i es van visitar alguns espais museístics com ara Can Magarola i el Vinseum.



GEDIDA

Agenda enoturística

16 de novembre. Des de les 12h. Can Jalpí. NaNo (Festa del vi natural i novell d'Arenys de Munt)
17 de novembre. 11h. Can Roda. Tast de vins i xocolates
17 de novembre. 12h. Bouquet d'Alella. Tastets de tardor
21 de novembre. 19h. Montornès del Vallès. Enotast

30 de novembre. 11h. Can Roda. Esmorzar entre vinyes
1 de desembre. 11h. Bouquet d'Alella. Maridatge de vins i formatges
15 de desembre. 11h, 11.30h, 12h. Alta Alella. Microteatre entre vinyes
15 de desembre. 12h. Alta Alella. Wine bar solidari per La Marató de TV3
21 i 22 de desembre. 11h. Alta Alella. Mercat de Nadal amb Wine Bar

La Pansa i la Garnatxa

**El nou vi de Papers de vi
aquest any... són dos vins!**

Una pansa i una garnatxa de 2018
elaborades per Testuan i que són
un regal fantàstic i una magnífica
experiència de tast.

20€

Troba'l a les botigues
del territori





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



Vins party-sans

Talcomraja

CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180

Més informació al web i Instagram



GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració

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



Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



El Rebost dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

Fem lots a mida per a empresa i particular

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



CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



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



📅 Dg. 3, 10, 17 i 24 de nov. / 1 i 8 de des.

Brunch & Wine amb visita

🕒 11h Visita (opcional), 12h Brunch



📅 Dissabte 9 de novembre

El Raim inquiet: visita familiar teatralitzada

🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Dissabte 23 de novembre

loga entre vinyes

🕒 10:30 h



📅 Dissabtes 7 i 14 de desembre

Visita maridatge de pernil Ibèric i formatge

🕒 11:30 h



📅 Diumenge 15 de desembre

Microteatre entre vinyes

🕒 11:00 h, 11:30 h o 12:00 h



📅 Diumenge 15 de desembre

Wine Bar solidari per 

🕒 12:00 - 14:30 h



📅 Ds. 21 i Dg. 22 de desembre

Mercat de Nadal amb Wine Bar

🕒 11:00 - 15:00 h

Gaudeix de la cultura
del vi i el cava!



Reserva ara!



📅 Activitat recurrent

Visita amb degustació

🕒 Consultar horaris



“M’agradaria fer un vi de pansa blanca amb DO Alella”

Campreciós a una de les vinyes de Can Cirera.

ÒSCAR PALLARÈS

Jordi Campreciós gestiona vinyes a Tiana i acaba de llançar al mercat el seu primer vi, un cava elaborat amb pansa blanca, macabeu i parellada

ÒSCAR PALLARÈS / EVA VICENS

És enginyer civil de Tiana i ara s’ha arrelat a la terra a través de diversos projectes vitivinícoles de Catalunya. Jordi Campreciós va aprendre a estimar el vi gràcies, d’entrada, a la família, i aviat es va voler formar i professionalitzar. A l’Escola d’Espells va superar els estudis de viticultura, fent seus uns coneixements que des d’aleshores aplica en forma de consultoria i molt especialment en els seus projectes més personals a Tiana, on ha recuperat i manté viva la

història d’un parell de finques, algunes amb vinyes molt velles. Ceps amb història i amb varietats tradicionals i fins i tot històriques, com la garnella, única al territori DO Alella i que de moment no està catalogada en cap banc de varietats europeu, on no coincideix amb cap altra de les deu mil varietats registrades. El seu somni actual? Poder vinificar a casa i poder elaborar un vi tranquil.

Vens d’una formació que pot té a veure amb el món del vi. Com t’hi acostes?

El vi sempre m’ha agradat i em tocava de prop per la família. Així que quan em va sorgir l’oportunitat d’entrar a treballar al celler d’Oller del Mas, al Bages, m’hi vaig tirar de cap. I va ser en aquell moment també que vaig decidir estudiar el grau de vitivinicultura a l’Escola d’Espells.

Acaba l’etapa a l’Oller del Mas: què passa després?

Vaig fer molt bona relació amb un enòleg que assessorava Oller del Mas, Dominique Roujou de Boubée, i em va proposar

que fes consultoria enològica d’un projecte d’Osona que volia iniciar un cultiu de vinya a Mas Clarella, a Santa Maria de Besora. La família propietària, de Barcelona, em va conèixer, els va agradar la proposta que els vaig fer i fins avui, que encara hi continuo d’assessor.

Fent teua la màxima de “roda el món i torna al Born”, sent de Tiana, t’havies plantejat al principi treballar vinya i vinificar al Maresme?

No sé si m’ho plantejava, però no m’ho vaig pensar dos cops

quan vaig saber que es deixava la vinya de Can Torredà, de pansa blanca, pansa rosada i garnella. Fins que la vaig començar a portar, el raïm venia a Alella Vinícola i una part se la quedava el propietari per fer-ne consum propi. En Samuel Garcia coneixia la finca, fins i tot l'havia portada, i li he d'agrair que m'ha ajudat i aconsellat molt. És una persona que té una passió enorme per la vinya.

El primer vi: un escumós del 2018 fet a la Conca i amb el segell de la DO Cava

A més, amb en Samuel compartiu la garnella, varietat que ell va significar com a pròpia i única del territori i de la qual, vosaltres, també en teniu a Can Torredà.

Així és. De fet, la primera verema la vam fer junts i des d'aleshores col·laboro com puc a conèixer millor la varietat mentre segueix el camí d'identificació i de catalogació al banc de varietats europeu.

Més recentment també t'hem vist portar poc més d'una hectàrea en una segona finca del municipi, a Can Cirera. Quines varietats hi treballes?

Sumat a la pansa blanca i rosada de Can Torredà, a Can Cirera també hi tinc garnatxa negra, garnatxa blanca i una mica de cabernet. En aquest cas hi ha vinya més jove plantada en sòls més argilosos.

Ets defensor d'una viticultura regenerativa a les finques que treballes. Per què?

Em vaig trobar una vinya en estat d'abandonament que s'havia convertit gairebé en un abocador. Hi havia de tot: neveres, rentavaixelles, rentadores... Ho vaig treure tot, cap a la deixalleria, i vaig pensar que aquells sòls necessitaven regenerar-se. Em vaig formar en regenerativa a Espiells i vaig tenir clar que havia de ser la filosofia que guiés els meus projectes de vinya. No llauro, deixo coberta vegetal i no hi tiro ni fertilitzants ni herbicides

per intentar que el cicle de vinya sigui com més saludable i sostenible millor. Ah! I he incorporat a la família ovelles i gallines que m'ajuden a cuidar les vinyes amb aquest objectiu.

Agafes la vinya l'any 2017. Has notat resultats, apostant per aquesta mena de viticultura?

Els primers anys van ser molt difícils, perquè la planta venia d'uns hàbits que estàvem intentant canviar. Però a partir de la campanya 2022-23 ja he notat que la planta s'ha regulat una mica i els sarments són més llargs, hi ha una millor fotosíntesi i la maduració ha estat cada cop més equilibrada. Fer regenerativa no és cap miracle, però si entens una mica la meteorologia i el cicle de nutrició que necessita la planta, vas obtenint els resultats que busques a poc a poc.

Com és el teu dia a dia: t'imaginem un dia podant a Can Torredà, el següent revisant la collita a Santa Maria de Besora i el tercer, degollant el teu vi escumós a la Conca...

Un dia la setmana vaig a Santa Maria de Besora: els dies de verema havia de compaginar



la recollida del fruit, el riesling o pinot noir a Osona han vingut més tard que les panses i la garnella al·lenques. Per sort, poder treballar d'assessor em permet pagar factures ordinàries i no dependre de vendre el meu propi raïm ni sobretot el vi, perquè amb set-centes ampolles...

Set-centes ampolles d'un cava que tot just acabes de llançar al mercat, amb anyada 2018, i que elabores a la Conca de Barberà.

És un cupatge clàssic de macabeu, pansa i parellada. La pansa és d'Alella, les altres dues varietats, de la Conca. I amb un celler amic, decidim

el cupatge i fem junts l'elaboració. Tot just estem destapant les primeres ampolles que hem posat al mercat després de fer seixanta mesos de criança. Qui el vulgui tastar, en podrà trobar alguna ampolla en botigues i restaurants d'aquí de Tiana per un preu que va dels 12 als 14 euros.

Un producte, a més, molt ben vestit amb una etiqueta molt original.

L'hem feta en col·laboració amb un dissenyador reconegut de Tiana, Jordi Santamaria.

Simula una targeta d'embarcament, un passatge d'avió, que vol ser una invitació a la gent perquè se sumi a aquesta aventura que ens apassiona. "Us convidem a enlairar-nos en aquest projecte del qual llancem la primera anyada del 2018!" En definitiva, volem mostrar que és un projecte d'aquí, que treballem de manera molt respectuosa amb l'entorn i oferim grans productes nascuts a Tiana.

Et veurem aviat vinificar a casa teva?

Tinc moltes ganes de poder elaborar els vins a Tiana, però de moment ho veig complicat perquè he parlat amb cellers de la vora que de moment no estan receptius a obrir les portes de casa seva. Ara per ara, el projecte és això: treballar la part de viticultura, faig verema i elaboro fora.

I si compleixes el somni de tenir celler propi, què hi podem esperar, entre la teva gamma de vins?

L'objectiu inicial seria elaborar en territori Alella per poder entrar dins la DO. I, un cop això, imagino tenir com a mínim un vi monovarietal de pansa blanca, la nostra varietat estrella. I seguirem amb l'escumós; enguany hem incorporat la producció de Can Cirera, i com que busquem llargues criances, l'any 2030 espero tenir-ne a les mans unes dues mil ampolles. ●

Vinya de Can Torredà, a tocar de la Conreria, amb ceps de pansa blanca, pansa rosada i garnella.



ÒSCAR PALLARÉS

Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



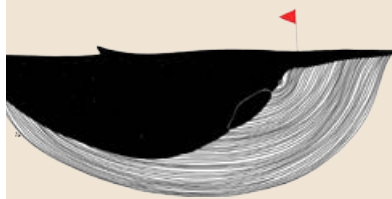
Oficines: Felip II, 143 · Barcelona
Tel. 93 352 74 56

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

roura@roura.es
export@roura.es

www.roura.es

TERRITORI PANSA BLANCA



Oriol Artigas Viticultors



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



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

@victoriaponstorra
Tel. 678608471
vi600.com



100%
merlot, criat
en barrica



100%
pansa
blanca

**SIS
CENTS**
el vi de Vilassar

Leandre
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

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



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

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

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

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

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




Can Balcells
RESTAURANT CAN BALCELLS - HOTEL ARREY ALELLA BY HOTELS CMC
Nadal únic. Celebracions exclusives
Consulta els nostres menús per a dies festius i empreses
937 379 787 | 604 809 921 | C/ Charles Rivel, 6-8, Alella | repcion@cmcarreyaella.com



VINE A DESCOBRRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



 @cellercanroda

A L E L L A
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.cellercanroda.cat

Tastos per a tots els gustos

La Festa de la Verema d'Alella tanca la cinquantesima edició amb un èxit extraordinari

ÒSCAR PALLARÈS

La Festa de la Verema d'Alella ha celebrat enguany la cinquantesima edició. I ha estat per emmarcar. Inauguració, mostra gastronòmica, activitats festives... tot va funcionar com un rellotge. L'Ajuntament d'Alella va fer créixer el pressupost de la festa en 70.000 euros més i això es va traduir en una àmplia oferta de tastos, però també en una precisió en l'organització que cal aplaudir. Especialment tenint en compte que el segon cap de setmana de setembre va ploure i l'organització va preveure escenaris alternatius per a tots els actes. En les pàgines que venen a continuació trobareu la crònica dels tastos més importants que va acollir la Verema, els de Pitu Roca i Ferran Centelles. Però l'oferta va ser ben variada i us en fem un petit resum.

Xocolata i nostàlgia vuitantera
Ximena Pastor és fundadora i copropietària de l'escola i pastisseria L'Atelier, situada a l'Eixample de Barcelona. Guanyadora de diversos premis, va ser cap de pastisseria dels restaurants Enigma i Tickets, d'Albert Adrià. Pastor va proposar per a la Verema el tast de quatre xocolates de quatre orígens, totes elaborades amb un 70% de cacau, i les va maridar amb quatre vins del territori. Montse Velasco i Joan Lluís Gómez són ben coneguts a la DO. Ell va ser el sommelier del Sant Pau de Carme Rusalleda, i avui és professor de sumilleria. Ella va obtenir el premi Nas d'Or l'any 2011 i era la sommelier del restaurant La Cuina del Guinardó, i avui és comercial d'una distribuïdora de vins. Tots dos han ofert un bon nombre de tastos al municipi d'Alella, dins i fora de la Festa de la Verema. Però aquest setembre van dirigir-ne un de



Joan Lluís Gómez i Montse Velasco en un moment del seu tast.

ÒSCAR PALLARÈS

plegats amb motiu de la Festa de la Verema. Velasco i Gómez van estructurar el tast en cinc parts. Cada part la van dedicar a una dècada i van explicar els canvis i evolucions que van viure el vi i la gastronomia en aquells anys mentre sonava una cançó també de l'època corresponent. Aleshores proposaven un plat (delicioses creacions de Xavi Colomé) i un vi que hi maridés i feien sonar una altra cançó de la mateixa dècada mentre el públic procedia a la degustació. Un tast original i divertit que va fer xalar d'allò més tots els participants, que no van dubtar a felicitar el trio per la qualitat de l'activitat.

Sommelier jove, tast jove

El dijous, 12 de setembre, la jove sommelier olotina Maria Pont va oferir el Tast Jove al Casal d'Alella. Pont té 26 anys i és filla de Cal Sastre (Santa Pau). Seguint el consell de la seva àvia es va formar com a sommelier. Primer amb un curs de sumilleria a l'Es-hob després d'haver treballat al celler Vinyes d'Olivardots i a una vinateria de Sant Pere Pescador. Aleshores va fer el màster de l'Escola d'Hostaleria de Girona, que dirigeix Josep Roca, i avui treballa en una distribuïdora de vi natural. Amb una simpatia i

una capacitat comunicativa envejables, de seguida es va posar a la butxaca els més de trenta joves que havien exhaurit les entrades per al tast. Un tast que va esdevenir tertúlia i que es va allargar molt més enllà de l'hora prevista de finalització.

Concurs de tast per parelles

Era una novetat d'enguany. Una novetat que té voluntat de continuïtat. El divendres, 13 de setembre, l'Espai d'Arts Escèniques acollia la primera edició del concurs de tast per parelles. Deu parelles van participar en la competició, dissenyada i dirigida pels sommeliers Joan Lluís Gómez i Montse Velasco. Els participants van tastar i van conèixer els detalls (anyada, varietats, elaboracions) de vint-i-dos vins. La majoria eren d'Alella, però també hi havia algunes referències foranes, tot i tenir algun tipus de relació amb Alella o els seus productors. Tot seguit, els tastadors van ser obligats a sortir de la sala i se'ls van preparar quatre copes que van haver de tastar a cegues, identificar i escriure'n tantes dades com fossin capaços. D'aquella eliminatòria, en van sortir sis parelles que van continuar participant-hi. Un segon procés similar va classificar per a la final

tres úniques parelles que es van enfrontar per esbrinar quina era la millor coneixedora dels vins d'Alella. La parella guanyadora va resultar la formada per la sommelier alellenca Eli Vidal i el director d'aquesta publicació, Òscar Pallarès.

Música i vi

Alella, la vinya al cor, va ser el nom d'un tast ben original que va combinar els cants de la Coral Joia d'Alella amb els vins del territori de la mà del sommelier Xavier Andreu. Un tast que va girar al voltant de les quatre estacions de l'any i que va comptar també amb la participació de la Colla Sardanista d'Alella i la col·laboració d'una soprano que va deixar els assistents amb la pell de gallina.

També va impressionar tothom la veu d'una altra soprano, Maria Isart, que va acompanyar Marc Guallar en el seu tast maridat amb òpera. Guallar, malgrat la seva joventut, és un sommelier de referència i no sols a Alella. Però al poble té un públic jove incondicional que participa en tots els seus tastos. A la Festa de la Verema va oferir el que ell mateix va definir com "el tast més difícil que he fet mai". Guallar va començar explicant que quan va iniciar-se en el vi i no trobava les paraules per definir els gustos o aromes que hi trobava, sovint se li acudia comparar les sensacions que li oferia la copa amb les que li proporcionava una cançó. Va ser en aquells inicis quan va començar a gestar-se el tast que va desenvolupar junt amb la seva parella, Maria Isart. Les notes del pianista Abel Litran van arrodonir un tast bell i emocionant que Guallar va dirigir amb una curiosa combinació de sensibilitat, timidesa i valentia mentre feia paral·lelismes entre l'òpera, el vi, el terror i les diferents etapes de la vida. ●

Josep Roca i el cicle de la vida passant pels vins d'Alella



Relatem el tast que el millor sommelier del món, copropietari del Celler de Can Roca, va oferir pels cinquanta anys de la Festa de la Verema d'Alella

MONTSERRAT SERRA

Josep Roca durant la seva ponència-tast a l'Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella.

ÒSCAR PALLARÈS

Els qui han vist i sentit parlar el sommelier Josep Roca, *Pitu*, copropietari del Celler de Can Roca, saben de la seva capacitat de relatar i d'embolcallar amb les paraules unes idees al voltant d'uns vins que les representen. Idees que d'uns anys ençà van lligades al vi entès com un fet cultural i a la viticultura, l'agricultura i la pagesia com a columnes vertebrals d'aquest món que habitem.

D'aquesta manera va transitar Josep Roca durant el tast de vins de la DO Alella, que va oferir arran de la celebració dels cinquanta anys de la Festa de la Verema d'Alella. Va estructurar el tast en sis moviments sobre el cicle de la vida, cadascun ambientat per una cançó de Silvia Pérez Cruz, amb la seva veu escumejant,

que ajudava a entrar en un estat d'ànim propici per al gaudi i també per a la reflexió.

En aquest context, Josep Roca va començar dient: "Som en una terra adobada d'agrarietat i també d'urbanitat, de mar, però també de ciment, de verd i blau, de resistència i

"Som en una terra adobada d'agrarietat i també d'urbanitat, de mar, però també de ciment"

també d'ofec, de vida i de permanència tossuda. [...] L'asfalt guanya la partida a la terra. Però des d'aquí vull fer una lloança a tots els viticultors, a aquests jardineros del país, que

hi aporten, des de la seva perseverança, una necessitat de fer-los una lloança cap a la seva idea d'ètica del compromís. Del compromís de ser de la terra."

I va continuar: "Alella és la rotunditat d'un mar sense finitud. És rotunditat dels seus horitzons, d'aquest mar estès. I té la particularitat que aquí el sauló es fa vi. El sauló com un element identitari. Avui, al món del vi, el sòl de granit [el sauló és un terrer granític] és tendència. Com Alella, molts llocs del món llueixen pel seu terrer de granit: la vall d'Itata i Maule [dues regions situades a Xile], la Serra de Gredos i en algunes zones altes de la Borgonya."

I, fet el pròleg i establertes les bases, va entrar a justificar l'estructura del tast: "La verema és el punt de partida i també el punt final. És com el

cicle de la vida, una vida que comença i una altra que s'acaba. I el que us proposo és la idea de poder fer un recorregut sobre Alella, però també sobre els cicles de la vida."

Moviment 1 i 2: Naixement i adolescència

Josep Roca va començar per fer tastar un most de raïm de pansa blanca provinent de les vinyes del celler Can Roda, a Santa Maria de Martorelles, per després continuar amb un ancestral, l'**Aus Pét-nat 2023** del Celler de les Aus d'Alta Alella. En va dir: "És un vi rebel, espontani, espurnejant. La pansa blanca, la varietat més robusta dels escumosos, aquí es mostra cruixent, reivindicativa. Aquest vi és una obertura a la gresca, una forma d'expandir la vida sense filtres, naturalment. Sense filtrar."

Després, Josep Roca va fer tastar el **100% Radikal 2019** de la iniciativa vinícola Testuan. “Un vi que té un tel, com una catifa blanca a sobre. Un element que recorda la frangipana, l'ametlla salada, la molla de pa, els ferments. El vi es mostra expansiu, intens, voluminós. Juga des de la rotonditat sàpida. Té la suma de la salinitat i la sapiditat. Que mostra aquesta subtileza de la pansa blanca, que juga sempre amb les fruites blanques carnosos. Però que aquí afegeix un punt més d'accentuació. De la pell. Un vi que no et deixa una sensació de benestar, sinó que t'interpel·la, t'exigeix i et mostra també un camí diferent. Se situa amb uns altres vins de tel de diferents zones, des del Rosselló, el Loira, des de Macon, el Jura, San Gimignano, Oristany, Santorí, fins a arribar a Jerez. És un vi que podria viatjar a tots aquests indrets i sentir-se un entre ells.”

Moviment 3: Maduresa
Can Matons Vinya del Músic 2021 va ser el vi triat per obrir aquesta etapa nova, amb la voluntat de mostrar una mirada borgonyona. Mirar cap a la França de la Borgonya, la de les parcel·les, la de la categorització, per remarcar els millors camps on es fan els millors vins. “Can Matons Vinya del Músic 2021 mostra aquesta plenitud amable, aquest equilibri, aquesta força mesurada, la salinitat justa, l'ajustat incisiu del principi del paladar, que té a veure amb una idea de l'energia, d'un cert dinamisme en boca, d'una presència, en aquest cas molt amable, del suc del raïm transformat, en el qual la fusta fa un abríc molt subtil, gairebé més de cera que de vellut. Aquí hi ha la densitat d'un vi, d'un treball previ molt potent, que permet excel·lir en aquest tacte, que mostra una mirada de mitjana a llarga intensitat, molt agradable.”

Parlant de maduresa, Josep Roca també va fer referència a la recuperació del raïm de picapoll i el vi que elabora el celler Quim Batlle. I a la maduresa que ha aportat a la DO Alella el treball de l'enòleg i propietari del celler Alta Alella, Josep Maria Pujol-Busquets. Era el pòrtic que convidava a tastar el vi següent: el cava **Alta Ale-**

lla A 10 2012. “En aquest vi, hi ha el sobreviure a una comoditat, a una certa mirada confortable. Des de la Serra de Mar, se'ns ofereix un cava elogiós. Tant de bo tots els caves vinguessin amb aquesta capacitat d'impressionar. La irreverència, l'enginy, l'astúcia, el punt just, el do del mestratge. És aconseguir que aquest vi amb bombolles es mostri encara molt viu, extraordinàriament jove. Probablement, aquest cava és una de les grans fites dels escumosos meridionals, que poden competir, clarament, amb els septentrionals.”

Moviment 4: Envelliment

Josep Roca proposa dos vins que encara no són vells, però que són fets per envellir. Els dolços **Penjat d'un Fil 2023** del celler de Can Roda i **Marfil Molt Dolç** d'Alella Vinícola.

“Penjat d'un Fil és un pas final. Pansa de pell que s'arruga, però amb una vitalitat riallera. Es perd aigua, però també es manté l'esperança. Penjat d'un Fil és un camí sense matèria sòlida. I l'altre tresor, el Marfil Molt Dolç, mostra la bellesa de la vellesa. Neix per superar la vellesa, gràcies a un raïm generós i un pòsit d'història que l'avalua. Redueix la pell tibada assecant el cos, concentrant el sucre, accelerant l'envelliment. Assaborir-lo és un exercici de nostàlgia.”

Moviment 5: Mort

Com es pot parlar de vi de vida en un context de mort? Josep



El Violeta de 1966.



Un got i petits flascons van complementar les copes durant el tast.

Roca d'entrada es remunta als estralls que va causar la fil·loxera al tombant del segle XX, un insecte que venia d'Amèrica i que va matar pràcticament totes les vinyes d'Europa. I va definir els estralls de la fil·loxera com una fiblada a la qualitat dels vins. “Si alguna vegada teniu la sort de tastar vins prefil·loxèrics, entendreu com d'ofegats estan avui els raïms a partir del peu americà. Els vins prefil·loxèrics avui es mostren amb una vitalitat extraordinàriament viva d'aromes vinculades a la fruita.”

I, dit això, entra en el vi que fa set, **el Badiu** de la iniciativa **Vins de la Memòria**, impulsada per Xavier Nolla. “El Badiu és un vi que es mostra en aquesta part del que en dic maduresa, una maduresa de concepte, de trobar el punt just, de saber aprofitar el moment per entendre que el vi és la beguda més intel·lectual que podem assaborir, però que sense cultura, el vi no té cap sentit. I el vi sense un relat és més difícil d'empassar. I sense un context cultural com el nostre, mediterrani, és impossible de connectar-hi. De manera que aquí ell ha sabut fer un relat sobre la guerra, sobre la duresa, sobre el record de l'avi, sobre la nostàlgia endolcida, amb un vi que ens diu que des de la mort també podem pensar en la vida.”

El vi que Josep Roca va fer tastar tot seguit no estava embotellat. Era un vi del qual tenia una sola ampolla i va reparar el líquid en petits flascons, un per a cada tastador. Va convidar a tastar-lo posant-ne

unes gotes al palmell de la mà i prendre'l pell amb pell. Va definir aquest vi, un **Generoso Dulce 1966** d'Alella Vinícola, el Violeta, com un pòsit d'història. Un vi antic.

Moviment 6: Renaixement

Diu el sommelier que no hi ha mort sense renaixement. I aquest renéixer de la vinya, després de la verema, de la saba adormida, del repòs del cep, el va mostrar amb un vi de gel, **Alta Alella Dolç de Neu 2023**. “Aquest vi de gel és una benvinguda a la revifada, a la nova vida, una vida alegre, vinculada a la idea d'una nova primavera. Del gel i la mort aparent a la resurrecció. El cor d'aquest vi bateja de nou als llavis de qui el beu. Del silenci hivernal a l'escomesa floral.”

Josep Roca va acabar parlant d'esperança, de present i de futur. Va dir que de Girona estant veia el territori del vi d'Alella vivint una certa vitalitat, un territori petit, però ple d'oportunitats. I va proposar un últim vi, la **Bèstia d'Oriol Artigas**. El projecte d'Artigas, a partir del vi natural i tots els valors que conté com a exemple d'aquest renaixement col·lectiu, d'un territori vinícola molt antic.

“La Bèstia és un vi que té un joc de pells, de contacte, que té una certa irreverència, que té una gran naturalitat, un gorg d'energia, uns grocs pujats i uns filtres llunyans, allunyats, d'una transparència filosòfica, d'una connectivitat, cap a una mirada verda, la mirada sostenible, la joia, la gresca, l'energia, el dinamisme.” ●

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



CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



2020

PANSA BLANC
VINYES EN CORDA
DE SAUQUÈ

VINSA CAN MATONS
CANTA MATEU
ELIANTORRIGUES

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

Ferran Centelles: "La DO Alella s'assembla a França"

CAN
RODA

100% PANSA BLANCA
GRAN MINGUET
BRUT NATURE

El sommelier va construir un tast divertit, participatiu, també amb unes idees clares, per reflexionar, i va posar en diàleg representats dels cellers de la DO Alella

MONTSERRAT SERRA

Centelles parla sota l'atenta mirada dels responsables dels diferents cellers de la DO Alella.

ÒSCAR PALLARÈS

A cabat d'arribar del Japó, el sommelier Ferran Centelles va aterrar a l'Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella una mica revolucionat, però sabent molt bé els missatges que volia transmetre. Va construir un tast amè i participatiu, on va convidar a seure en una taula que presidia la platea de l'espai escènic d'Alella representants dels cellers de la DO Alella. Eren de dreta a esquerra: Pepi Milà (Can Roda), Toni Cerdà (Bouquet d'Alella), César Cánovas (Can Matons), Quim Batlle, Mireia Pujol-Busquets (Alta Alella) i Xavier Garcia (Celler Marfil).

D'entrada, Ferran Centelles va emmarcar les dimensions de la DO Alella. Actualment aquest territori vinícola disposa només de 187 hectàrees de vinya. I es preguntava: "Com pot ser que amb aquestes dimensions es pugui parlar d'un nivell de creativitat tan alt? "D'aquestes 187 hectàrees, un centenar són plantades amb pansa blanca. El 75% dels vins que s'elaboren en aquest territori són blancs i només un 25% aproximadament es dediquen a fer vi negre. Una zona molt donada a fer grans blancs, cosa que no és habitual."

I va afegir: "Al territori Alella s'elaboren 192 referèn-

cies. Heu pensat quantes referències es fan amb relació a les 187 hectàrees de vinya que té el territori? Quina DO a Espanya té aquesta ràtio u a u de marques per hectàrea? És impactant aquesta dada. No hi ha cap altre territori que compleixi aquesta dada. Cal fer alguna cosa amb aquesta dada tan brutal."

El primer vi tastat va ser l'escumós **Gran Minguet 2017 del celler Can Roda**. 100% pansa blanca de vinyes velles, de 85 anys. Un gran reserva amb seixanta mesos de criança. Centelles va fer descobrir als tastadors l'olor de curri o secanella o sempreviva tan singular d'aquest

gran reserva. És una aroma que només apareix a partir dels seixanta mesos de criança. És en aquest estadi que apareixen els aminoàcids, que són els que aporten l'olor de curri.

Centelles va introduir aquest vi amb la reflexió següent: "Parlem de futur. No sé com serà el vi d'aquí a cinquanta anys. No sé si beurem vi. Però sí que sé una cosa: la beguda del futur tindrà bombolles. Perquè les bombolles són festa, alegria, donen molt de joc. Així imagino la beguda del futur." En relació amb el vi escumós, el sommelier va explicar que a Catalunya es produeixen 250 milions d'am-

polles, de les quals només l'1% són gran reserva.

Després va aportar una rareza, un vi experimental fet a partir del receptari medieval de vins medicinals atribuït a Arnau de Vilanova, el **Liber de vinis** o **Llibre dels vins** (Vibop Edicions), beguda elaborada a elBulliLab. D'aquest receptari medieval es va triar la recepta del vi de la memòria. Un vi per combatre l'oblit, fet a partir d'infusionar amb vi diferents espècies (gingebre, pebre, galanga, clau, cubeba i nou moscada). Un vi molt proper al vermut.

Després d'aquest parèntesi, el sommelier va continuar escrutant els vins d'Alella i va ser el torn de la **Pansa Blanca 2022 de Bouquet d'Alella**. Aquest vi neix de les quatre vinyes que aquest celler té a la vall de Rials (una vall vinícola icònica del municipi d'Alella), amb diferents altituds i, per tant, les més altes amb terrer de sauló pur i les més baixes de sauló amb vetes argiloses. Vinyes plantades a mitjan anys vuitanta i actualment en cultiu ecològic. El vi ha estat en contacte amb les mares i s'ha fet el procés de *bâtonnage*. Criança en ampolla. "Vi dens, amb molta profunditat, molt ben elaborat, amb molt de paladar, amb salinitat marcada. Un vi de ritual, per entaular-se amb la taula ben parada i per quedar molt bé", va comentar Centelles.

"Una frase que m'agrada molt del Master of Wine Pedro Ballesteros diu: «La vinya vella és intel·ligència a disposició de l'ésser humà; hauria d'estar prohibit arrencar vinya vella, perquè la vinya té vocació d'eternitat, és paisatge.»"

Seguidament va arribar el vi **Can Matons Santa Maria de Martorelles 2022**. Elaborat amb raïm de pansa blanca de vinyes velles de seixanta i quaranta anys, de petites parcel·les de Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental), que han sobreviscut a la urbanització i als polígons, explicava César Cánovas, sommelier del celler: "És elaborat en petits dipòsits de roure de fusta vella de 300 litres, cada parcel·la separada, fent una fermentació lenta, per treure'n el màxim d'aromes, molt frescs, vegetals, de frui-

ta fresca. A la boca flueixen, fan salivar, amb una sensació cítrica, refrescant, que perdura. Profunditat i sensació de sedositat."

"El vi és una beguda social", va explicar Ferran Centelles. "Compartim una ampolla de vi i això és molt plaent per a l'*Homo sapiens*, perquè fas connexió. A més, el vi té una cosa màgica que és el pas del temps. Les ampolles de vi es guarden i milloren amb el temps. Hi ha poques begudes al mercat que tinguin tanta capacitat de millora amb el temps. Això és important."

El cinquè vi que es va tastar va ser el **Foranell Garnatxa Blanca 2019 del celler Quim Batlle**, elaborat a Tiana. Amb relació a aquest vi de garnatxa blanca en criança, Centelles preguntava: "Noteu en aquest vi una aroma com de goma Milan o un punt de querosè? Això només ho fan la garnatxa i la riesling. Els vins d'aquestes varietats quan envelleixen de manera positiva aporten aquestes aromes. No és un vi de fruita ni cítric. És un vi molt interessant, perquè costa molt de trobar aquest tipus d'aroma."

En aquest punt, Centelles va introduir un nou concepte per a la reflexió: "Si hi ha una cosa interessant en el vi, un fet que el fa encara més interessant, és que pots reconèixer la personalitat, la idea, l'ideal estètic de cada elaborador. I el territori vinícola d'Alella permet reconèixer molt bé la personalitat de cada elaborador, perquè en general els cellers són petits. I és molt interessant reconèixer aquests estils. Alella s'assembla més a França que a l'estat espanyol, com a estructura d'empresa."

Va arribar el torn de l'**Alta Alella Orbus AA**. Mireia Pujol-Busquets va explicar que és un vi que no s'elabora cada any, només es fa en veremes excepcionals, quan la qualitat del raïm és excel·lent. És un vi 100% de sirà i les darreres anyades que s'ha elaborat han estat 2021, 2019 i 2016. Se n'elaboren unes tres mil ampolles. El vi prové d'una vinya de trenta anys, que mira a mar. L'orientació li proporciona molta insolació i gaudeix de la marinada. Pujol-Busquets va obrir el de-

bat sobre la dicotomia que es crea sovint entre les varietats autòctones i les foranes. "El repte dels elaboradors és que les varietats internacionals siguin capaces d'expressar d'on venen. I penso que aquesta ho fa. És una sirà que transmet el sauló i el clima mediterrani. És un vi amb estructura, però amb la frescor del nostre territori." I Centelles destaca les espècies que s'hi troben i el punt carni.

En aquest punt del tast va arribar una altra sorpresa. La copa següent contenia vi de Can Reon, a Tiana, el **Can Reon Negre 2022**, elaborat al celler Quim Batlle. Es tracta d'un cupatge de garnatxa negra i sumoll de vinya vella recuperada de més de setanta anys, que no es comercialitza i que només es pot tastar a la finca i en alguna de les activitats culturals, especialment

"Alella disposa no més de 187 hectàrees de vinya. Com pot ser que amb aquestes dimensions es pugui parlar d'un nivell de creativitat tan alt?"

"El repte dels elaboradors és que les varietats internacionals siguin capaces d'expressar d'on venen"

concerts de figures internacionals, que els propietaris de Can Reon organitzen.

"El vi és un objecte que s'assembla a l'art", diu Ferran Centelles. "Si un vi no tingués una perspectiva artística, segurament no es pagarien les grans quantitats de diners que es paguen, de vegades." Del Can Reon Negre 2022, Centelles en va destacar el minimalisme: "Si haguéssim de definir aquest vi des de l'àmbit artístic, l'assimularíem al moviment de la Bauhaus, a les avantguardes artístiques.

És un vi on menys és més. No és tan demostratiu com l'anterior, però és molt original. Un vi intel·lectual."

I va arribar el **Supermarfil** del Celler Marfil. Un vi dolç de pansa blanca del qual s'han fet dues mil ampolles. Un vi que és un homenatge als vins que la cooperativa Alella Vinícola feia els anys seixanta i que també ret tribut a l'enòleg Jordi Pujolràs, que es va morir fa pocs mesos. Perquè el Supermarfil ja s'havia elaborat els anys cinquanta i seixanta del segle XX. Explica l'enòleg Xavier Garcia: "Supermarfil era un vi que tenia al cap de recuperar, però no m'hi acabava d'atrevir, perquè no tenia clar que encaixés avui. No és un vi de vinya ni de parcel·la ni de terrer, és un vi d'un estil antic. Jordi Pujolràs em va ensenyar com es feien les soleres aquí. De manera que tenia el vi al cap i a partir del que em va explicar en Jordi l'he elaborat. Partint de vins de pansa blanca i garnatxa blanca, envellits, del 2018, 2019, 2020, que teníem al celler, hem fet un cupatge i l'hem fet amb soleres del Marfil Molt Dolç del 2003, de per si també oxidatives. I aquest cupatge, l'hem posat en les botes del ranci sec del 1976 que hem anat buidant, perquè acabi d'agafar aquest gust que s'aproxima als vins del sud d'Espanya."

Ferran Centelles, aquest sommelier internacional que treballa per a Jancis Robinson, va acabar el tast aportant un altre concepte amb voluntat que el territori el tingui en compte: "Alella com a Denominació d'Origen és molt més similar a França que a la majoria de zones vinícoles d'Espanya. El que no és similar a França són els preus. Crec que els vins d'Alella han de costar més diners. Perquè, quants vins d'Alella avui costen més de 50 euros? A quin preu volem vendre els Alella? Perquè Alella és Borgonya. A Alella hi ha d'haver vins per sobre dels 50 euros per crear mites. Són aquests els que faran vendre els altres vins. I la mitjana de preu dels vins podrà trobar-se sobre els 25 euros. I em sap greu que Alella, que és una *rara avis*, no es trobi en aquest segment de preus. Crec que el futur va per aquí." ●

CELLER CAMPRECIÓS

→ BENVINGUTS A BORD ←

TN 08391

TIANA



CAMPRECIÓS

CAMPRECIÓS.NET

CELLER CAMPRECIÓS S.L.

info@camprecios.net

(+34) 679 767 887

INSTAGRAM

@CELLERCAMPRECIOS



món la cata

El teu celler molt a prop
+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

📍 Pg Can Jalpi s/n
Arenys de Munt

📷 monlacata

🌐 www.monlacata.com



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



RESTAURANT La Vinya

935551362 ALELLA
www.masialavinya.com



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat



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

9a FIRA DE LA COL i MERCAT KM 0 LA ROCA DEL VALLÈS

DIUMENGE 1
DESEMBRE 2024



Consulta el Receptari
de la Col amb el codi QR



La Murtra 2023

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos.
Net i brillant.

NAS

Aromes intenses amb notes de fruites d'estiu, préssec i albercoc, acompanyades de notes florals, flor d'ametller, camamilla, sobre un fons d'herbes aromàtiques mediterrànies.

BOCA

Entrada àmplia i aromàtica, amb una bona acidesa, viva, que hi dona frescor i el fa molt agradable. En el pas de boca presenta una textura lleugera i un punt salí que hi aporta una certa complexitat. Força persistent.

PVP
14 €

ELABORACIÓ

Verema manual. Maceració prefermentativa amb pells durant 24 hores. Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable. Posterior criança amb les mares durant sis mesos.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2023

Varietats: 100% malvasia de Sitges

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 326 ampolles de 75 cl

DO Alella



Vall de Betlem

La iniciativa de la Vall de Betlem neix de la voluntat de recuperar el conreu de la vinya al voltant del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, situat a Badalona, concretament a la vall de Betlem dins el Parc de la Serralada de Marina, entre el veïnat de Canyet i Santa Coloma de Gramenet. En les poc més de dues hectàrees de què disposen tenen plantades les varietats malvasia de Sitges, garnatxa blanca, moscatell de gra menut, macabeu i sumoll.



Joana i Ignasi Niubó, amb els responsables de la Vinya, Francesc i Davínia Bernad.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Restaurant la Vinya

Ctra. Masnou-Granollers, km 5,2 · 08328 Alella ·
93 555 13 62 · info@masialavinya.com
www.restaurantlavinya.cat

El restaurant la Vinya, creat l'any 2001 per Josep Bernad, és situat en una impressionant finca amb grans vistes coneguda com la Casa del Notari del Masnou, a la carretera BP-5002 que va del Masnou a Granollers, als afores del nucli urbà d'Alella. És un restaurant de cuina tradicional catalana basada en els productes frescos de temporada. Ofereixen servei de menú diari i de carta. Disposen de salons per a tota mena de celebracions. Actualment, al capdavant d'aquest establiment hi ha els dos fills del fundador i segona generació, la Davínia i en Francesc.

MÉS VINS SINGULARS DEL TERRITORI DO ALELLA



In Vita
Señorío del Líbano
DO Alella
60% pansa blanca,
40% sauvignon
blanc
PVP: 9 €



La Canya
Oriol Artigas
Sense DO
50% chardonnay,
30% godello,
15% garnatxa blanca,
5% picapoll
PVP: 15 €



So de Masia
Can Roda
Can Roda
DO Alella
45% moscatell
de gra petit, 38%
pansa blanca, 17%
chardonnay
PVP: 9,50 €



Sauvignon Blanc
Celler Roura
DO Alella
100% sauvignon
blanc
PVP: 7,00 €

Daus de bacallà amb salsa de mel i mostassa

L'elaboració d'aquest plat, en el qual els daus de bacallà al punt de sal estan enfarinats i fregits i es presenten napats amb una salsa de mel i mostassa, és idònia per acompanyar-lo del vi protagonista d'avui. El caràcter salí del vi s'uneix amb el punt de sal que trobem al bacallà i actua de nexa d'unió de les dues parts. L'àcida viva i esmolada, juntament amb el punt de textura que ha atorgat al vi la criança amb les mares, és capaç d'equilibrar la barreja que formen el punt de sal del bacallà i el gust agredolç de la salsa, cosa que potencia el gust del plat i, de retruc, neteja la boca de la textura untuosa que hi deixa la salsa.





Escape Room pels carrers d'Alella



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

COM FUNCIONA?

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

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

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

Més informació:
escapethetown.es
+34 688 741 812

Disponible en:



App Android

App Apple



AJUNTAMENT D'ALELLA



Vilanova del Vallès s'omple de llaminadures per als paladars més exigents

El cap de setmana del 19 i 20 d'octubre el municipi vallesà va celebrar la tretzena Fira del Llaminer ampliant la varietat de productes

CRISTINA GAGGIOLI

A qui no li agrada una llaminadura? És el punt de partida de la Fira del Llaminer que cada any proposa Vilanova del Vallès i que enguany, en la tretzena edició, es va celebrar el cap de setmana del 19 i 20 d'octubre. Potser algun lector ens pot dir que no és gaire de dolços i que intenta dosificar molt els caramels, però de fet una llaminadura és qualsevol menjar fi i delicat pensat per al plaer del paladar, més enllà de la quantitat de sucre que incorpori. A Vilanova ho saben i és per això que a la fira es poden trobar, sobretot des d'aquest any, uns altres menjars com ara embotits, olives, coques i empanades.

El regidor de Dinamització Econòmica, Josep Casals, recorda: "L'any passat vam aconseguir que hi hagués molta més afluència de parades de llaminadures que en les anteriors edicions i va ser on ens vam coronar. Aquest any hi havia poc caramel i més productes com ara mel, embotits, cervesa... coses que atreïen l'atenció. Vam tenir molt producte gourmet i també *food trucks* amb un assortiment de menjars exquisits." I afegeix: "El comerciant que ve té un cert nivell en el producte, com el de les coques de Perafita."

Aquest nou concepte de llaminadura va aplegar unes 11.500 persones al llarg dels



Rebeca Ruiz va dirigir un dels dos Enotasts celebrats durant la Fira del Llaminer.

dos dies de fira. Una xifra lleugerament més baixa que l'any anterior, en què es va situar cap als 14.000: "Perquè l'any passat vam celebrar la fira el primer cap de setmana de mes i aquest any, per qüestions tècniques, vam haver de passar-la a la tercera setmana. Les setmanes més comercials del mes són la primera i la segona, però tot i això hi va haver una quantitat de visitants molt positiva."

Entre els llamins, un dels que va tenir més èxit van ser els vins de la DO Alella perquè, com apunta Casals, "el vi no deixa de ser una llaminadura". En concret, els enotasts. Dos van ser els pro-

gramats per la fira, que a més formaven part del programa d'activitats Vi+ que el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella organitza durant el mes d'octubre a tot el territori de la DO. Al primer, celebrat dissabte, la sommelier Rebeca Ruiz va oferir el Cau d'en Genís d'Alta Alella i l'Aus Rosé Pét-Nat del Celler de les Aus, maridats amb creacions del Restaurant Can Palau. Al segon, conduït per la sommelier Eli Vidal, els visitants van poder tastar el Can Matons Pansa Blanca i l'Alta Alella Parvus Syrah, acompanyats amb plats del Restaurant Trànsit de l'Hotel Augusta Vallès.

"Hem de mirar d'ampliar els enotasts perquè fem curt", explica el regidor. "Les entrades, les posem a la venda a través de la web de l'ajuntament, però en un obrir i tancar d'ulls s'acaben i sap greu que en quedi tanta gent fora. Els enotasts són un esdeveniment que no podem fer per cent persones perquè requereixen un tracte proper i que permeti degustar la cuina dels restaurants participants, però que tinguis entre vint-i-cinc i trenta participants pot fer curt perquè poses les entrades a la venda i en un sol dia s'han acabat." Per l'Ajuntament de Vilanova, "la DO Alella aporta un públic molt refinat, que sap què vol i que sap que el vi ha d'estar sempre compenetrat amb la gastronomia".

La fira ha omplert la plaça Pau Casals de parades de llaminadures, però també d'artesanía, d'exhibicions de ball, d'activitats familiars i concerts, confirmant l'encert del canvi d'emplaçament dels darrers anys. "L'espai -valora l'ajuntament- és ampli i agradable i, malgrat que la pista poliesportiva d'anys anteriors tenia avantatges, com que no hi incidia el sol ni la pluja, la ubicació actual és més propera al centre del poble." Tot i això, el regidor promet més canvis: "La intenció l'any vinent és ampliar i millorar, fer-ho més bé. Tenim pensades coses noves i les hem d'anar aplicant." ●

CEDIDA

Els Tastets de Vallromanes consoliden l'èxit

A l'octubre, la fira ha atret quatre mil visitants i ha corroborat que l'objectiu no és créixer més, sinó acostar la millor gastronomia local i els vins DO Alella

CRISTINA GAGGIOLI

El 4 i 5 d'octubre, Vallromanes es va omplir de visitants buscant tastar els millors plats de diferents restaurants de la zona, que van cuinar *in situ* les seves millors elaboracions, amb una representació dels vins del territori. La fórmula funciona i aquest municipi del vessant interior de la DO n'és un bon exemple. No en va, aquesta va ser ja la dotzena edició dels Tastets.

Tots els qui s'hi van acostar van poder gaudir de gairebé una vintena de propostes culinàries servides per set restaurants: Can Poal, la Noguera, el Restaurant Sant Miquel, el Cafè la Plaça; Can Maimó; la Granja de Vallromanes; i la Tribu de Vilanova del Vallès. Entre elles, per exemple, un arròs sec de butifarra esparracada, bolets de temporada, carbassa i encenalls de pernil de gla; un caneló de pollastre rostit amb prunes i pinyons amb salsa i fruita seca; un cruixent de *rilette* de vedella amb salsa de rostit i fruites panses; o un lingot de pollastre al *chilindrón*.

A certes hores, tots van formar cues, però la segona tinent d'alcaldia i regidora d'Hisenda, Comunicació, Ocupació, Pla Estratègic i Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Vallromanes, Olga Porcar, ho analitza: "Els establiments que la gent acostuma a demanar més són els més tradicionals, almenys la gent més gran, però les noves propostes tenen també molta acollida, sobretot del jovent. Els natxos de la Tribu, per



OSCAR PALLARÉS

exemple, que és una incorporació d'aquest any, han tingut un èxit fabulós! Crec que de mica en mica anirem equilibrant totes aquestes propostes."

El vi, imprescindible

L'opció vinícola, per la seva banda, la va aportar el Celler Testuan de Cabrils, amb vins de proximitat. Havia d'assistir-hi també Can Roda, però un problema d'última hora ho va impedir. "Per nosaltres és

molt important la presència de la DO Alella per al maridatge", assegura la regidora. "Hi ha gent que no entén els Tastets sense el vi. Perquè certs menús, no els pots fer amb una cervesa. El maridatge amb vins de qualitat és imprescindible." I sembla que a Vallromanes ho tenen clar. "Els Tastets no serien els Tastets sense una representació de vins de qualitat i, per descomptat, nosaltres som de la DO Alella."

Els que volien reblar-ho tot amb una opció dolça van tenir a l'abast el Forn de Pa Maria, que va oferir pastissos. "El Forn és una incorporació de l'any passat, però no sé què fan amb els pastissos que ho peten: són l'estrella de les últimes dues edicions dels Tastets." Tot plegat, amb dues zones de taules i cadires: una a la pista coberta i una altra a la zona d'aparcament de la plaça Lluís Companys.

Com ja és tradició a les mostres gastronòmiques i vinícoles, per petició popular els Tastets també van donar l'opció d'adquirir una copa serigrafada amb el nom de Vallromanes. "Va ser una cosa extraordinària perquè n'hi havia que fins i tot ens en demanaven caps de sis per fer vaixella", explica la regidora. "El primer dia vam patir per si no tindriem prou copes, perquè l'estoc era de mil quatre-cents copes i en vam vendre unes tres-cents. Calculem que en total els dos dies en vam vendre vora mil."

Si us esteu plantejant allargar vosaltres també l'estiu vinent i acostar-vos als Tastets de Vallromanes a l'octubre, heu de tenir clares les dates perquè la fira té clars els límits. "Gaire més no podem créixer. En tot cas, ens podem plantejar un canvi d'emplaçament. Els Tastets són una celebració de la gastronomia local de Vallromanes i la idea no és ampliar-los a més establiments. Amb el plantejament actual, no pretenem ni créixer ni morir d'èxit." ●

Vi+: un octubre de propostes enoturístiques al territori

El festival Vi+ ha arribat aquest any a la novena edició i es prepara per celebrar un desè aniversari amb bones perspectives

CRISTINA GAGGIOLI

Al'octubre, un cop més, ha estat el mes del territori DO Alella. Part del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès s'ha omplert d'activitats enoturístiques que així ho indiquen. Totes juntes formen el festival Vi+.

Des del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, organitzador del festival amb la col·laboració d'ajuntaments, consells comarcals i membres de la Ruta del Vi DO Alella, parlen amb orgull dels vint-i-cinc municipis participants i recorden l'objectiu comú. Rebeca Ruiz, tècnica del consorci, explica que "és una oferta enoturística per passar-ho bé al territori i perquè la gent no tingui la necessitat d'anar a altres llocs, ja siguin territoris enoturístics com el Penedès o el Priorat o bé zones d'oci com Barcelona": "És una excusa perquè tinguis possibilitats i una manera de fer pedagogia i de demostrar que som un territori enoturístic ple d'oferta."

Vint-i-set propostes

El programa així ho demostra: aquest any l'agenda del festival oferia vint-i-set propostes. Tot plegat va arrencar el primer cap de setmana d'octubre amb la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet, on catorze restauradors i tres vinoteques van oferir consumicions al voltant del punt itinerant del Consell. "A Santa Coloma agrada molt el vi i hi ha inquietud per saber-ne més. De fet,



Vallmora va acollir una presentació del llibre de la DO Alella.

allà hi ha el projecte de la Vinya d'en Sabater, que porten l'ajuntament i l'Incavi i on es fa un vi amb DO Alella, vinificat a Can Roda. Molta gent coneixia el projecte, però uns altres ni ho sabien."

Al llarg dels dies següents es van poder fer tasts del vi negre Veraç, de Vins Illa, amb el sommelier Enric Espinosa al Masnou, o de vins amb personalitat oriental amb Bernat Voraviu a Alella. I també enotasts, com a Martorelles amb el sommelier Dani García; al Masnou amb la sommelier Elisabet Vidal; o a Santa Maria de Martorelles amb Rebeca Ruiz.

Els vins de la DO Alella van anar també de bractes d'unes altres propostes, com ara formatges amb Cristina Guillén Selecció de Vins a Badalona; d'art mural a Premià de Dalt; o de literatura

amb el sommelier Enric Espinosa i l'actriu Núria Navarro Teixidó a Llinars del Vallès. "Els maridatges amb art són activitats poètiques, amb certa profunditat, i el 80% d'assistents solen ser reincidents -explica la tècnica-, a diferència dels enotasts, per exemple, on tenim un 50% de participants que repeteixen i un 50% que hi venen per primera vegada."

També tenen certa poètica activitats com ara l'observació astronòmica entre vinyes amb tast de vins Alta Alella en plena posta de sol, o un taller de taules d'aperitiu gourmet, amb formatges i embotits, fàcilment maridables amb una copa de Bouquet d'Alella. "Són taules impactants i delicioses, que ara es porten molt a Instagram i que tu també pots elaborar i després penjar a les xarxes", explica Ruiz.

Mercat amb DO Alella

Una de les propostes amb més acollida van ser els Mercats amb DO Alella al Mercat Municipal del Masnou. "Es tracta de jornades on els paradistes ofereixen el seu producte ja processat, com ara unes croquetes de verdura d'una parada de fruita i verdura, i després es marida amb vins de la DO. Nosaltres oferim copes de vi i alhora informació sobre aquests vins". I, pel que es veu, la feina dona resultats. "La gent ha fet una evolució: fa uns quants anys et demanaven un Rioja o un Ribera del Duero, però de mica en mica van coneixent la pansa blanca. La cosa interessant és que la gent conegui el territori i la seva història, i que aleshores en parlin i en siguin ambaixadors i prescriptors", diu Ruiz.

Van completar el programa la tradicional visita teatralitzada al Cellar Romà de Vallmora de Teià, els concerts amb degustació de vins i la presentació del llibre *Denominació d'Origen Alella* amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, i un tast, així com activitats de llarga durada com la nit a l'Hotel Augusta Vallès de Vilanova del Vallès o a l'Hotel Arrey d'Alella, ambdós amb ampolla de vi. "El mes d'octubre és un impàs entre l'estiu i la campanya de Nadal, però encara fa bon temps, els dies són llargs i la gent manté les ganes de sortir. Organitzar experiències enoturístiques en aquesta època és fantàstic", conclou Ruiz. ●

MARTA RIBAS

La pansa blanca rep les millors puntuacions d'Alella a 'La Guia de Vins de Catalunya 2025'

El 14 d'octubre, la sala Razzmatazz de Barcelona va acollir la presentació de la guia de l'any vinent i la Festa dels Millors

EVA VICENS



Responsables de Can Roda, Can Matons i Artiga, a la festa de la guia.

La sala Razzmatazz de Barcelona es va tornar a omplir de gom a gom per la gran Festa dels Millors, cita que coincideix amb la posada a la venda d'una nova edició de *La Guia de Vins de Catalunya* que enguany ha puntuat a cegues fins a 1.206 vins de tot el país.

Entre les mencions, bons resultats per a la regió vitivinícola d'Alella, que ha obtingut puntuacions excel·lents, és a dir, per sobre dels nou punts, en la major part de

les referències que s'hi recullen. A tall de valoració, hi ha una presència significativa de monovarietals de pansa blanca, a més del reconeixement per als vins escumosos i un parell de dolços que s'acosten perillosament a la màxima puntuació. Els recollim al quadre de la pàgina següent, segmentats per tipologia.

Alella, a la Festa

La Festa al Razz va reunir 120 cellers i va permetre als assistents parlar amb els enò-

legs, propietaris i representants de cada projecte, a més de tastar fins a 400 vins que han rebut notes superiors als 9,5 punts. La representació alellenca era formada per Ramon González, Can Matons i Can Roda. Complementant l'oferta dels cellers guanyadors, enguany hi va haver com a novetat la possibilitat de tastar petites produccions i edicions limitades que no sempre són de fàcil accés per als professionals del sector.

També entre les novetats, la guia ha incorporat una nova secció que han anomenat

CEDIDA

Els Alella més ben puntuats a la Guia 2025

1. **Can Matons Sant Fost de Campsentelles 2022:** 9,87 (brísat de pansa blanca 100%)
2. **So de Masia Can Roda Pansa Blanca 2023:** 9,84 (pansa blanca 100%)
3. **Can Matons la Vinya de Can Xec 2021:** 9,83 (pansa blanca 100%)
4. **Foranell Pansa Blanca 2019 (Quim Batlle):** 9,82 (100% pansa blanca)
5. **So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat 2023:** 9,79 (30% pansa blanca, 50% moscatell 50% i 20% chardonnay)
6. **Raventós d'Alella Pansa Blanca 2023 (Can Matons):** 9,78 (100% pansa blanca)
7. **Can Matons la Vinya del Músic 2022:** 9,75 (100% pansa blanca)
8. **Serralada de Marina Pas del Vent 2022 (Can Roda):** 9,74 (pansa blanca 100%)
9. **Bouquet d'Alella Blanc 2023:** 9,64 (75% pansa blanca i 25% garnatxa blanca)
10. **Can Matons Santa Maria de Martorelles 2022:** 9,61 (100% garnatxa blanca)
11. **Bouquet d'Alella Blanc+ 2023:** 9,56 (65% pansa blanca i 35% garnatxa blanca)
12. **Artiga Pansa Blanca 2023 (Ramon González):** 9,56 (100% pansa blanca)
13. **Bouquet d'Alella Pansa Blanca 2022:** 9,40 (100% pansa blanca)
14. **Titiana de Can Matons Rosat 2018:** 9,36 (100% pinot noir)
15. **Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2014:** 9,39 (70% chardonnay i 30% pinot noir)
16. **Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016:** 9,74 (100% pansa blanca)
17. **Artiga Ancestral 2023 (Ramon González):** 9,50 (100% pansa blanca)
18. **Bouquet d'Alella Garnatxa Negra 2023:** 9,36 (100% pansa blanca)
19. **La Part dels Àngels 2018 (Can Roda):** 9,23 (100% cabernet sauvignon)
20. **Bouquet d'Alella Ancestral Mataró 2023:** 8,97 (100% mataró)
21. **Penjat d'un Fil 2023 (Can Roda):** 9,82 (100% pansa blanca)
22. **Serralada de Marina Iaia Rosa 2022 (Can Roda):** 9,74 (100% pansa blanca)

Fem Felix el Vi i que dona cabuda a maridatges gastronòmics posant el vi com a principal protagonista del *match*. En l'estrena, els sommeliers i xefs del Celler de Can Roca, els Pescadors, les Moles, Quatre Molins i Restaurant-Escola Martí Dot fan la seva particular recomanació combinant productes i vins catalans de renom. Les fotografies que acompanyen aquestes propostes, les ha fet el director d'aquesta revista, Òscar Pallarès.

"Cal invertir més només a ser-hi"

Jordi Alcover, un dels directors de la guia, va lamentar la baixa participació dels cellers d'Alella en l'edició 2025. "En el mercat actual s'ha d'invertir només a ser-hi, a existir; si es vol continuar venent i que la gent et tingui en compte", signa en un article d'opinió que podeu trobar acompanyant aquest text. Alcover reclama més confiança en certificacions, que poden ser un argument de venda vàlid i efectiu, i considera que més enllà de filosofies, pagar no hauria de ser un fre per poder participar en accions col·lectives que no només beneficiarien el mateix celler o projecte vinícola, sinó també el conjunt de la denominació d'origen. ●

OPINIÓ Ara petits, demà minúsculs

Des de fa uns quants anys es confirma una tendència a desconfiar de les accions de promoció que un celler pugui contractar o emprendre, atès que s'espera un resultat molt més alt del que és raonable esperar.

Aquestes esperances posades en una sola promoció són directament proporcionals al que representa l'esforç del celler per fer-la, però això no vol dir que siguin realistes; molt rarament es veuran recompensades amb vendes directes, que segons molts cellers és l'indicador directe de la rendibilitat de l'acció. Malauradament, en el mercat actual s'ha d'invertir només a ser-hi, a existir, si es vol continuar venent i que la gent et tingui en compte.

Aquest fenomen és general, però d'incidència molt diferent en cada àrea de producció del vi català. També s'accentua si la dimensió dels cellers és petita, per raons òbvies de pressupost que molts amaguen darrere d'un posat *antisistema* que no té cap aplicació ni expressió real ni en els vins ni en el dia a dia de l'empresa en qüestió, llevat del fet que molts el perverteixen amb un cinisme insuperable quan el converteixen en l'eix del discurs comercial i, per tant, el fan servir per vendre igual que qualsevol venedor tradicional fa servir qualsevol altre argument.

Però es dona el cas que aquestes darreres tipologies són les dominants a la zona d'Alella, i això posa en perill la DO mateixa: els nous cellers "alternatius" mai volen pagar per res i alhora pensen que les certificacions no són imprescindibles perquè la seva paraula hauria de ser suficient aval per als seus vins. Són sempre capaços de justificar la seva absència dins qualsevol col·lectiu o acció amb raons de caràcter filosòfic, però el denominador comú de totes aquestes absències és sempre el mateix: s'ha de pagar per ser-hi.

En general, en els disset anys de recorregut de *La Guia de Vins de Catalunya*, el que hem vist quan aquesta actitud s'escampa és que el resultat mai és el que es persegueix; de petit es passa a minúscul, i de minúscul al no-res. Les empreses necessiten promoció, necessiten el contacte amb

altres zones i col·lectius, i pateixen l'oblit del mercat i del consumidor a mesura que van deixant de formar part dels espais on públicament es connecta amb els clients. Des de fa uns quants anys, aquesta és la tendència que domina a la DO Alella; una mena d'interiorització de la vida empresarial que la condemna a viure de l'autoconsum o de l'exportació, però

no de la resta de consumidors de l'espai català. Dins aquest col·lectiu, la DO Alella sembla un espai que es *retroalimenta*, però ni tan sols és capaç de consumir tot el vi que produeix en anys de collita curta, com ara els tres seguits que ha patit el món del vi durant les tres darreres veremes.

La DO Alella era una DO petita: tenint en compte l'actitud garrepa de molts cellers "alternatius" que han aparegut a la zona, no creixerà gaire, i tampoc no ho farà en volum si no canvia la línia que marquen les darreres collites. Acompanyar aquests dos factors amb la manca d'interès per aparèixer als mitjans empeteix cada any una mica la dimensió de la DO. Des de la guia podem dir que, des dels 33 vins de 10 cellers de l'edició 2022, la

representació del cellers allelencs amb o sense DO ha baixat a 16 vins de 5 cellers en l'edició 2025. Es pot pensar que només afecta el nostre mitjà perquè s'ha de pagar per ser-hi, però serà, com passa sempre amb la guia, una volta més de la dèria de matar el missatge; més encara si tenim en compte que en el mateix període unes altres DO fan pujar considerablement el seu quòrum.

Com que mai abans ho hem fet, ens semblava que no havíem de defugir el debat, si és que s'ha de produir, o la reflexió, que potser serà més difícil encara de copsar. Així que per impopular que sigui, i deixant clar que és la opinió d'un mitjà dins un altre i no un dogma de l'Església romana apostòlica, us deixem la nostra preocupació per aquest període de retraïment i dispersió d'interessos privats que no augura, segons que veiem nosaltres, res de bo per al conjunt dels vins de la DO Alella.

Jordi Alcover, director de 'La Guia de Vins de Catalunya'



Jordi Alcover, Fran Ortíz i Sílvia Naranjo, autors de la Guia


40
ANYS **VAV**

Fem vila, fem Vilanova

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



Ajuntament
Vilanova del Vallès



Gaudir i
protegir

L'equilibri
perfecte

A la natura, els actes
incívics no hi caben.

Descobreix l'equilibri entre gaudir i protegir a
espaisnaturals.cat



Generalitat
de Catalunya



La col·lecció de Vallmora que vam tenir ocasió de tastar al laboratori del Celler Marfil.

La família Vallmora torna a casa

Les instal·lacions d'Alella Vinícola van ser l'escenari d'un tast molt especial: una vertical de deu anyades del Vallmora, un dels vins més representatius del celler i un dels negres més apreciats de la DO Alella

ISAAC FERNÁNDEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Reunir deu membres d'una mateixa família no és mai fàcil. Tampoc ho ha estat en el cas de la família Vallmora. Aquest vi va néixer l'anyada 2003 a partir de la intuïció de Xavier Garcia, l'enòleg d'Alella Vinícola (avui Celler Marfil), que havia entrevist el potencial per a vins negres d'una vinya molt especial. Situada al paratge de Rials, a tocar del límit entre els termes municipals d'Alella i Teià, era plantada bàsicament amb ceps de garnatxa negra d'unes set dècades d'antiguitat. La varietat, el sòl de sauló, l'altitud d'uns cent metres sobre el nivell del mar i l'orientació sud-est hi confereixen unes característiques úniques.

Collit amb cura, el raïm fermenta al celler i el most envelleix un any en botes de roure francès de 500 litres. El resultat és un vi negre que, des del primer moment, va seduir aficionats i novells. Amb el temps s'ha convertit en un dels negres de referència de la DO Alella, un dels vins que forneixen d'arguments la gent que postula que la denominació té un potencial injustament inexplorat en vins negres.

Tanta confiança van tenir els Garcia d'Alella Vinícola en aquest vi que van demanar permís a l'aleshores alcalde de Teià, Andreu Bosch, per posar-li de nom Vallmora. Aquest topònim teianenc no és innocent en el món del vi. Té una càrrega històrica i

cultural enorme que es remunta més de dos mil anys enrere. Des de la vinya de Rials gairebé es pot veure l'antic celler romà del jaciment del Veral de Vallmora.

Amb el temps, el Vallmora s'ha convertit en un dels negres de referència de la DO Alella

Aleshores encara no estava museïtzat ni obert al públic –això va passar el 2009–, però les investigacions arqueològiques ja havien donat mostres de la seva importància. Vallmora va ser

un centre de producció vitivinícola actiu entre els segles I aC i V dC i actualment explica com s'elaborava el vi de la Laietània que tant apreciaven les legions romanes. S'hi conserven vestigis de les sales de premsat o *torcularia*, dels dipòsits de most o *laci* i de tines de ceràmica semisoterrades o *dolia* que s'usaven per a la fermentació i l'envel·liment.

El jaciment també ha fet emergir la figura d'Epictet, esclau de Luci Pedani Clement, responsable del celler al segle II dC. El seu nom es va trobar en un *signaculum* de plom i els investigadors el van vincular amb un Epictet, llibert a Bàrcino. Aquell esclau s'havia guanyat la llibertat amb la seva bona feina

al celler de Vallmora per a la important família dels Pedani Clement.

El mateix Andreu Bosch, apassionat de Teià i del celler romà, va anar recollint una a una les ampolles de Vallmora elaborades per Alella Vinícola. Amb afany de col·leccionista, les va anar desant en un magatzem fosc i ventilat. Vint anys van passar de cop i va sentir que era el moment de gaudir-ne, reunint la família en un tast vertical únic i irrepetible que tindria lloc a les instal·lacions d'Alella Vinícola. "Únic i irrepetible" són dos qualificatius literals, perquè ni tan sols el celler disposa de tota la col·lecció sencera de Vallmora.

Per tal de treure el màxim profit de l'experiència, es va posar en contacte amb

Papers de vi i, conjuntament, va reunir també un panel de tast potent. A més de l'endòleg i amfitrió Xavier Garcia, també hi serien el sommelier Cèsar Cánovas –brand ambassador del projecte Vins del Llegat, del grup Raventós Codorní– i la sommelier i

Destapar ampolles antigues requereix perícia, habilitat i experiència. Per sort, a la taula en sobraven

periodista Sílvia Culell, a més de l'editor i el director de la revista, Ramon Ruiz i Òscar Pallarès. Davant seu, deu

anyades de Vallmora: des de l'ampolla pionera del 2003 fins al 2012, amb l'única excepció del 2010, que mai no es va comercialitzar a Catalunya i es va enviar íntegrament a l'exportació. Xavier Garcia hi aporta l'anyada 2021 com una mena de convidat sorpresa.

Destapar ampolles antigues requereix perícia, habilitat i experiència. Per sort, a la taula en sobraven, tot i que el llevataps de làmines va ser una ajuda imprescindible en el cas d'algunes ampolles. Comença el tast i, per ordre cronològic, els membres de la família Vallmora es van donant a conèixer:

Vallmora 2003, el patriarca

L'anyada més vella de la sèrie Vallmora és un vi que saluda amb una "acidesa cítrica es-

pectacular", segons l'opinió de la Sílvia. "Té un punt que tira cap a ranci, però com que és tan fresc a la boca...", deixa caure el Cèsar. Aquest punt ranci és tota una troballa –"que no se'n vagi!", exclama l'Òscar– que s'afegeix a unes altres aromes terciàries, les aportades per l'evolució en ampolla, com ara les "mentolades o d'eucaliptus", observa el Xavi. "Sí, hi ha el balsàmic ben entès, però també té fruita, com de pruna i cirera", apunta la Sílvia, que troba que "a més, és ufanós en termes aromàtics: sovint aquests vins presenten moltes aromes, però totes força apagades".

El Cèsar conclou: "Té tot allò que esperes en un vi de qualitat després dels anys, és a dir, que el taní comenci a



Andreu Bosch, Sílvia Culell, Xavi Garcia, César Cánovas i Isaac Fernández, durant el tast.



Els tres tastadors convidats analitzen, concentrats, els vins.

estar polit, que es mantingui la frescor, que encara tingui fruita... Potser hi manca una mica de persistència per poder dir que és un vi de classe mundial, però és molt bo. És extraordinari!" "A cegues, jo no li hauria posat 2003", puntualitza la Sílvia, admirada per com de viu es mostra el patriarca dels Vallmora.

Vallmora 2004, l'àvia malhumorada

"Que diferent! Molt bèstia!", se li escapa a la Sílvia com a benvinguda al Vallmora 2004. Els tastadors coincideixen a dir que aquesta ampolla, com una àvia malhumorada i gairebé depressiva, està tancada i no es vol obrir per expressar gaire res. Costarà treure-li quatre paraules, en aquesta trobada familiar. No és gaire expressiva. "La fruita està més amagada", gosa dir el Cèsar, afirmació que la Sílvia comparteix: "Té més cafè, xocolata, garrofa... potser com alguna fruita confitada amb xocolata."

La conversa deriva cap als garrofers, tan típics del paisatge de Teià, que en té catalogats i protegits els exemplars centenaris. Resulta que l'aroma de garrofa serà un fil argumental força constant en aquest tast vertical.

Amb el pas del temps, l'àvia s'obrirà una mica, però no abandonarà un caràcter que el Xavi qualifica de "molt mineral". És gairebé rocós, sense fruita però amb acidesa i estructura.

Vallmora 2005, l'oncle obscur

Només d'arribar, el Vallmora 2005 ja ensenya que és diferent. El color és molt més esvaït, però la personalitat és forta. "Té molt pes en boca... hi noto cacau", deixa anar el Xavi. La Sílvia ho referma: "Sí que marca més terciaris, també cuir; està tot molt més integrat i és un punt més rodó." "Pel color, me l'esperava decaïgut, però no", se sorprèn el Xavi. La Sílvia apunta a la textura: és fi, consistent... El Cèsar fa una observació dirigida a "aquella densitat que té i que l'arrodoneix una mica:" "Aquest tipus de vi, jo el qualifico de fosc: té la fruita negra, te'l poses a la boca i és

"La pruna s'hi nota molt i enllaça amb els dos vins anteriors, on també n'hi he trobat"

concentrat." Sens dubte, té un caràcter fosc, una personalitat obscura. "La pruna s'hi nota molt i enllaça amb els dos vins anteriors, on també n'hi he trobat", assenyalava la Sílvia, un comentari que l'Òscar enriqueix amb unes notes de "sotabosc".

En aquest cas, l'acidesa no és tan evident com la del 2003 -tot i que déu-n'hi-do-, però el fet és que es manté viu gràcies a "la fruita i el pes a la boca que té", observa el Cèsar.

Molt més viu que el 2004, en tot cas.

La conversa es dispersa i salta d'una anyada a l'altra i d'una anècdota a l'altra. La comparativa entre elles és inevitable.

Vallmora 2006, la tieta dolça

La garrofa torna a sortir ja a la primera flaire del Vallmora 2006. "Això és Mediterrani total", sentència el Xavi: "Gairebé sembla un fondellol", diu en referència al vi fortificat i lleugerament dolç originari d'Alacant. També presenta unes notes d'oxidació: "Gairebé sembla un vi dolç", s'exclama ell mateix.

"Aquest és una mica més justet", intervé el Cèsar. "Sí, ja cau una mica", hi està d'acord el Xavi. "I què vol dir, això?", demana l'Andreu. Doncs que ha perdut aquella vigor de la joventut, té algunes aromes més de vi ranci i es mostra una mica desequilibrat a la boca, construeixen la resposta els dos sommeliers i l'enòleg conjuntament. És com la tieta soltera, ja gran i amb una presència descuidada, que es comporta molt dolça amb tot-hom. "Sembla més vella fins i tot que les altres ampolles d'anyades més antigues", indica el Xavi. El Cèsar i la Sílvia hi troben a faltar, respectivament, "l'energia" i "l'acidesa" que tenien els altres.

Vallmora 2007, la cosina hiperactiva

L'energia que faltava a l'anyada anterior és present de

sobres al Vallmora 2007. A primer cop de nas, la Sílvia apunta admirada: "M'ha vingut com si tingués sirà, amb regalèsia i notes balsàmiques." "Pot ser que tingui una mica de sirà, Xavi?", pregunta incrèdul l'Òscar a l'enòleg.

"No, no -es defensa ell-, el cupatge va incloure només un petit percentatge de cabernet sauvignon fins fa uns deu o quinze anys; i, des d'aleshores, només garnatxa sola." El cas és que aquesta ampolla ofereix una "fruita molt madura, l'alcohol s'hi nota molt, però alhora té acidesa", observa el Cèsar, que apel·la a allò que anomena *l'efecte llimonada*:

"Una cosa que és dolça, però té acidesa a la boca." Hi està d'acord la Sílvia, a qui li sembla que recuperem "l'acidesa cítrica i el balsàmic del 2003". A taula veuen clara la connexió entre la cosina hiperactiva de l'anyada 2007 i el patriarca del 2003. Això sí, la veuen molt més corpulenta i amb "molt de contrast, entre l'acidesa cruixent i la fruita madura", segons la Sílvia. "Entre cometes, diríem que *la dolçor*, perquè és suau de textura, no té puntes i s'hi veuen la fruita madura, l'alcohol...", afegeix el Cèsar. "Té molt de nervi, molt", conclou el Xavi. Sens dubte, molt diferent dels dos anteriors.

"La fruita madura, l'alcohol i un caràcter molt mediterrani són els elements que defineixen Vallmora per mi", s'atreveix a categoritzar el Cèsar. "És fruit del sol!", rebla la Sílvia.

Vallmora 2008, el cunyat acabat

La vida li ha passat per sobre, a aquesta ampolla, cosa que ja es pot veure en el color, menys intens. En nas, “torna a ser d'aquests que estan més oxidats”, apunta el Cèsar. “És més licorós”, indica el Xavi. “El fet que hagi perdut la fruita fa que només quedi la sensació alcohòlica”, aprofundeix el Cèsar.

“En comptes dels balsàmics que hi havia en els altres, hi trobo més fruita licorosa”

La conversa amb el cunyat acabat no dura gaire. És callat, amb poques coses a dir. Sol quedar arraconat a taula, mentre tothom passa a un altre tema més interessant.

Vallmora 2009, el cosí infantil

L'anyada 2009 ha sortit juganera. La primera ampolla destapada permet als sommeliers explicar a l'Andreu què és el TCA o tricloranisol. Conegut amb l'expressió popular *olor de tap*, aquesta molècula indesitjable produeix un fong entestat a amagar les aromes pròpies del vi. Per sort, hi ha un màgnum de la mateixa anyada perquè la circumstància quedi en anèdota i prou.

“Molt xulo!”, exclama la Sílvia. El Cèsar puntualitza que “torna a ser aquella sensació d'acidesa amb dolçor, amb volum, amb intensitat”. I el Xavi pren la paraula per afegir: “Té frescor i la vida al davant.” I tant que té vida! Si és un jovenet. “Crec que encara l'estem tastant massa d'hora i tot”, aventura la Sílvia.

El Xavi explica que les ampolles màgnum del Vallmora 2009 estan actualment a la venda i que es poden adquirir fàcilment a la botiga. Són una bona oportunitat, doncs, segons l'opinió generalitzada de la taula.

Vallmora 2011, la cunyada esotèrica

Ella flueix, es porta bé amb tothom i té un caràcter dolç.

“Molt garnatxero”, resumeix el Xavi, que apunta que és el primer vi de la sèrie tastada fins ara que no incorpora gens de cabernet sauvignon al cupatge. Tampoc és que en duguessin gaire les altres anyades, potser un 15% com a màxim, però la diferència és evident: “El noto més alcohòlic i trobo que fa un salt”, argumenta la Sílvia, que afegeix: “En comptes dels balsàmics que hi havia en els altres, hi trobo més fruita licorosa; és més fluid i el taní també és clarament diferent.”

Vallmora 2012, el nebot sarcàstic

L'ampolla de l'anyada 2012 es mostra com un descendent de l'anterior, va aproximadament en la mateixa direcció. “És licorós també”, indica el Xavi: “Tot i que aquí potser m'hi surt més la part de bota:

és més terciari i l'altre era més varietal, més garnatxa i punt.” Espècies com la canyella i fins i tot el pebre –ens ha sortit picantet, el nebot formen una paleta aromàtica en què tampoc no falta “la fruita macerada en alcohol”, assenyala la Sílvia. És clar, de tota manera, que és la segona anyada que s'identifica més amb la garnatxa pura, cosa que confirma el canvi de registre i deixa enrere el cabernet sauvignon.

Vallmora 2021, el bebè

El tast vertical acaba amb un vi que encara és un bebè, especialment si es compara amb els altres. És el bebè de la família Vallmora. “No sabeu què és una garnatxa? Doncs això és una garnatxa!”, exclama triomfal la Sílvia. “És espectacular”, xiuxiueja l'Andreu. Encara és

molt jove i té temps per mostrar tot el potencial. “Fins i tot encara té un punt de flor en nas, de violeta i també de mores; té una textura molt xula i també tanicitat”, proposa el Xavi, mentre que la Sílvia incideix que “l'acidesa és la mateixa, aquesta acidesa cítrica”. Efectivament, l'acidesa és un punt comú en tota la família Vallmora: “la base de tots els vins”, com apunta el Xavi.

Els participants en el tast surten de les instal·lacions del Celler Marfil contents per haver gaudit d'un esdeveniment únic i agraïts amb l'Andreu Bosch per haver-los presentat tots aquests membres de la família Vallmora. Un tast vertical basat en la paciència i la generositat que posa en relleu l'excel·lència d'un dels vins negres de capçalera de la DO Alella. ●



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen

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



El pessebre vivent i la vida reposada, els encants de Sant Fost de Campsentelles

La Ruta del Vi DO Alella ens porta a visitar aquest municipi del Vallès Oriental on s'hi respira pau i tranquil·litat i que conserva 23 hectàrees de vinya

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



L'encant dels carrers del centre.



Ermita de Sant Cebrià de Cabanyes.

Si sou dels que enyoreu una mica de tranquil·litat, a Sant Fost de Campsentelles ho teniu tot a favor per retrobar-la. Tan sols proveu de vagarejar per la font de les Heures i parar atenció a la remor de l'aigua i el cant dels ocells mentre contempleu una postal idíl·lica: Can Lledó i els seus horts. Després continueu pel carrer de Sant Isidre, on el pas del temps sembla que s'hagi aturat. El poble havia atret molts estiuejants de l'àrea metropolitana de Barcelona fa dècades i fins i tot els metges recomanaven d'anar-hi per

canviar d'aires, un atribut que manté malgrat el creixement de població exponencial que ha viscut les darreres dècades: ha passat de tenir un miler d'habitants a mitjan segle XX a superar els nou mil després de la covid.

Com que Sant Fost ha crescut al voltant de la carretera de la Conreria, no té un centre urbà gaire definit. Un bon punt de partida per descobrir-lo és la plaça de la Vila, on hi ha l'ajuntament i que és a tocar de la carretera. No gaire lluny hi ha el carrer de Sant Isidre, Can Lledó i la font de les Heures, com també el turó de Can Teià, que cada any acull

el tradicional pessebre vivent, al qual s'accedeix pel final del carrer de Sant Jaume (número 125). Es representa des del

El municipi, se'l coneix pel pessebre, però té molts més atractius que vol promoure

1967, enguany se'n celebrarà la 58a edició i és el més antic del Vallès, amb l'afegit que té efectes especials de llum i música. "Molta gent coneix Sant

Fost pel pessebre", subratlla el primer tinent d'alcaldia i responsable d'Hisenda, Juan Francisco Fernández, però hi ha molt més patrimoni, sovint desconegut pels mateixos santfostencs, i l'ajuntament vol senyalitzar-lo.

L'origen de la localitat es remunta als temps dels ibers. Se'n té constància amb el jaciment de les Maleses, situat al límit amb el terme municipal de Montcada i Reixac i que és visitable, com també amb el del turó de Penjabocs. La primera menció escrita de Sant Fost com a poble data del 967, quan un document parla de la vila de Campsentelles (*Campo*

Sentigis). A l'edat mitjana es van unir les parròquies de Sant Fost i de Sant Cebrià de Cabanyes i durant la Guerra Civil el municipi va passar a dir-se Alba del Vallès. Per endinsar-nos en els atractius de Sant Fost, ens reben davant de l'ajuntament Marta González, que és la tècnica de promoció del municipi, i Santi Bastida, un bon coneixedor de la població, vinyater i que ha estat molt implicat en el pessebre vivent. Pel camí també ens acompanyen Fernández i Iván López, que és el quart tinent d'alcaldia i responsable de Patrimoni i Turisme.

La vinya anava del Besòs al mar
També s'acabarà afegint a la

va perdre majoritàriament. Tampoc hi va ajudar gens la fil·loxera, la plaga que va arrasar la vinya al final del segle XIX, ni fets com l'incendi del 1964, però a Can Torrens van

El carrer de Sant Isidre i la font de les Heures conviden a gaudir de la calma

aconseguir sobreposar-se a totes les fatalitats i ara acull un restaurant on se celebren casaments.

Després de la breu incursió a la història santfostenca, prosseguim el recorregut.

nyer a Joan Bastinos Coll, fundador de l'editorial Bastinos. D'estil eclecticista, d'original només hi ha la façana, i ara acull el casal de gent gran i la ràdio municipal. A prop té Can Lledó i just al darrere els horts que es veuen des de la font de les Heures, accessible des del carrer del mateix nom, que neix d'una mina que agafava l'aigua del torrent de Can Boc i des d'on podem delectar-nos amb l'aigua, els ocells i la vista dels horts.

No tothom pot dir que té una estàtua

Tornant a la carretera de la Conreria, abans d'enfilars el camí cap a la falda del turó de Can Teià, on cada Nadal

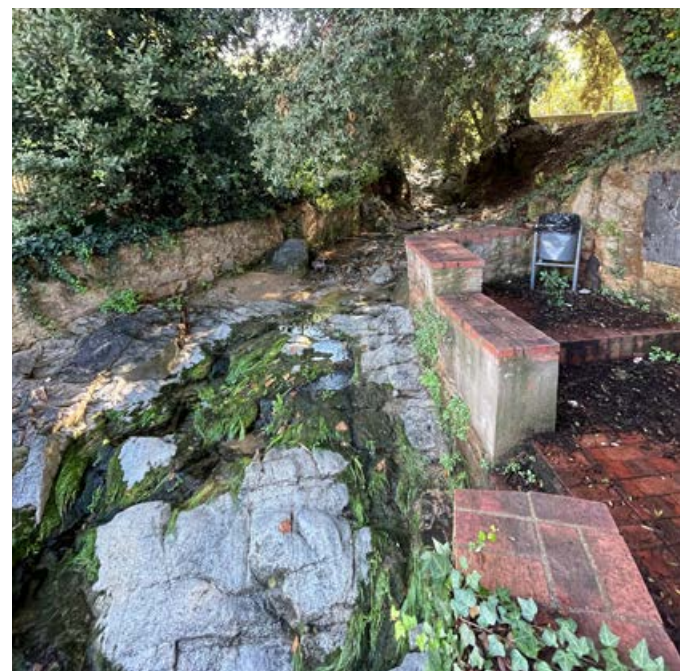
Encara no és temps de pessebre, però les petites construccions que hi prenen part romanen dempeus tot l'any i en fem el recorregut tot imaginant-nos en aquest espectacle màgic. Quan se celebra el pessebre es poden menjar torrades de pa amb oli, a més d'all si es vol, acompanyades d'un vi santfostenc de pansa blanca servit en porrons. Un cop al pessebre, Bastida ens parla de l'arribada de l'àngel penjat d'un cable, de com els Reis il·lusionen la mainada quan s'enfilen pel turó a cavall fins a desaparèixer enmig de la foscor o del racó on es posa el caganer, que té la gosadia de mantenir-se amb el cul a l'aire malgrat el fred. Avui resulta



Casa Bastinos.



Santi Bastida i l'estàtua d'en Manelet.



Font de les Heures.

comitiva Pere Fabra, que forma part de la família de Can Torrens, una de les cases que testimonien l'ingent passat agrícola del municipi. Avui hi queden algunes vinyes amb les quals s'elabora vi als cellers de Can Roda, Can Matons i Oriol Artigas, a més d'haver-hi veïns com Bastida que en fan per a autoconsum, però el fet és que la vinya havia dominat el paisatge. "Hi havia vinyes del Besòs al mar", recorda Bastida, i bastaven per sortir-se'n. "El que tenia vinya i dues o tres botes de vi, se'n podia vendre una o dues l'any i amb això vivia", garanteix Bastida, si bé amb l'auge de les fàbriques es

L'edifici de l'ajuntament, que havia estat escola, el va projectar Marià Romani, arquitecte municipal que també va dissenyar moltes cases d'estiueig i l'església parroquial. Al costat de l'ajuntament hi ha l'Ateneu Jaume Rifà. Al capdamunt hi ha una estàtua d'una dona amb les mans agafades a una barra per penjar-hi una pancarta i a peu pla se situa la d'un home gran assegut amb les mans damunt les cames, en record dels pagesos que s'asseien a l'ombra dels arbres de la plaça. La vida reposada que desprèn aquest racó també es palpa al carrer de Sant Isidre, d'on destaca la casa Bastinos, que va pertà-

se celebra el pessebre vivent, trobem una escultura que l'homenatja. Representa el Manelet, un pastor que guia el ramat amb un fanal amb una gran retirada a Bastida, puix que va servir de model. "Em fa il·lusió veure'm aquí i soc viu!", ironitza, perquè el més habitual és que les estàtues s'esculpeixen d'algú que ja és mort. No és estrany que prenguessin Bastida de model, perquè durant molts anys ha estat el pastor del pessebre vivent que duu el be a coll. Com les altres dues estàtues de la plaça de la Vila, la del Manelet és obra de l'escultor cubà Silvio Pérez Carralero.

diffícil trobar relleu per participar en el pessebre, però es manté com un gran esdeveniment de Sant Fost. "Fa molt de goig veure tantíssima gent del poble participant-hi. Són nissagues senceres de famílies", explica Fernández.

El barri de Sant Pere i més enllà

Agafem el cotxe per visitar el barri de Sant Pere, on ens reben Fabra. La plaça de les Glòries Catalanes la presideix un lleudoner centenari, al davant del qual hi ha les restes de l'antiga església de Sant Fost. La primera menció escrita al temple és del 978, però va ser saquejada durant la invasió napoleò-

nica i totalment destruïda durant la Guerra Civil. El 1981 el veïnat va recuperar les restes arqueològiques que es poden contemplar en els nostres dies i el 2006 s'hi va afegir la coberta que les protegeix. S'ha convertit així en una església singular on se celebren casaments. El convit es pot fer al Celler de Can Torrens, un restaurant obert el 1993 amb un jardí captivador i que pot acollir fins a tres-cents persones. Prova que la casa i l'elaboració de vi havien assolit una importància capital és que una part del seu celler era per al masover i la resta per a la propietat. A més, atresoren una vella premsa del 1858 feta de fusta.

Fabra, que va néixer a Montellà (Cerdanya), és casat amb l'hereva de la casa, Mercè Torrens, mentre que del restaurant, se n'ocupen el seu fill, Josep Fabra, i la dona, Montserrat Ciurans. Els avis vivien de la llenya i de les parts del raïm, i Fabra pare encara va tenir-hi ovelles i va treballar la vinya, però confessa que a tocar de Barcelona no s'esperava mantenir una ocupació agrícola com a la Cerdanya: "Vaig baixar aquí per no fer de pagès i a l'últim vaig fer de pagès." Amb tota la comitiva pugem pel camí de Can Torrents Vell, on es concentra part del cultiu de la vinya que roman a Sant Fost. Fabra pare i Bastida destaquen que les vinyes d'aquí són "bastant sauloneres", un terra, el sauló, que "fa la planta i el vi bo". D'entre totes, crida especialment l'atenció l'empinada vinya d'en Mundu, amb ceps que poden tenir uns

vuitanta anys i de la qual surt el vi de pansa blanca la Bèstia d'Oriol Artigas.

Després prosseguim pel camí de Sant Cebrià de Cabanyes i arribem a l'ermita romànica del mateix nom del segle XII, consagrada el 1192. S'obre cada diumenge de 9 a 11 h, detalla González, mentre observem les magnífiques vistes que ens regala l'ermita de la plana del Vallès fins a Montserrat. Com a detall curiós, a la paret del migdia té dues finestretes que a la part inferior tenen un

Sant Fost ha captivat durant dècades molts estiuejants de l'àrea de Barcelona

La vinya es continua cultivant, però havia arribat a dominar tot el paisatge

mainell o trencallums –la columna que divideix en dos una obertura– amb forma de T. Per als amants de les passejades enmig de la natura pot resultar una bona excursió anar a Sant Cebrià i, a mig camí, us podeu desviar per una altra ruta que condueix fins al jaciment ibèric de les Maleses. Tot plegat, molt a prop d'una zona altament urbanitzada com Barcelona i la seva àrea metropolitana. "Els que som aquí a Sant Fost no sabem el que tenim. Som a vint minuts de Barcelona i això és muntanya", reflexiona Fabra fill.



Enotasts en indrets singulars i llocs per dinar

A més de senyalitzar algunes rutes turístiques, una altra de les mesures que preveu l'Ajuntament de Sant Fost és impulsar els Enotasts, les vetllades amb les quals un sommelier dirigeix un tast de vins i tapes amb el suport del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella i que serveixen per promoure el patrimoni cultural i gastronòmic local. El municipi vol incrementar-ne el nombre més enllà dels dos anuals i busca donar-li valor afegit organitzant-los en indrets singulars, com ara l'antiga església de Sant Fost, al barri de Sant Pere, o a Sant Cebrià de Cabanyes.

Per fer un àpat, entre els restaurants de Sant Fost hi ha la Conreria, que ofereix cuina casolana, així com els Castanyers, Mas Corts i el Cau, especialitzats en carn a la brasa o arrossos, mentre que per anar al Celler de Can Torrens cal organitzar o ser convidat a un casament. A més, l'ajuntament ha impulsat la creació de la coca de Sant Fost amb els colors de l'escut del municipi, el blanc i el verd. La coca consisteix en una massa de brioix farcida de nata i decorada amb meló confitat que es prepara per Reis i per Sant Joan.

Això sí, molt del patrimoni del poble és en mans privades i el regidor López no amaga que li preocupa la seva preservació. Per aquest motiu, els darrers anys l'ajuntament està declarant Bé Cultural d'Interès Local (BCIL) diversos d'aquests elements patrimonials. Un dels exemples més paradigmàtics és el del pou de glaç de Can Donadeu, que és en terrenys de la pedrera de Canro. El seu

origen es remunta al final del segle XVI i principi del XVII, fou encarregat pels monjos de la Cartoixa de Montalegre de Tiana i podria ser un dels més grans d'Europa, però es tem que s'acabi esfondrant si no s'hi actua. Els atractius del municipi encara no s'acaben aquí i també hi ha la font de la Dinamita, que s'anomena així per una antiga fàbrica de dinamita, i la font de les Monges. ●



Pessebre vivent.



La família Fabra davant la premsa de Can Torrens.



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



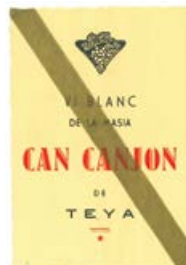
VINS I CAVES BLANCHER

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)



Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



ARTIGA

VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS



Ramon Gonzalez- Viticultor

@artiga_pansa_blanca

info@artigapansablanca.com





Orra amb un pop de ceràmica fet per ella mateixa i que decora la sala del Tresmacarrons.

Núria Orra

La biòloga marina que recomana i serveix vi d'Alella al Tresmacarrons

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

De sempre que tinc una certa debilitat per les persones extravertides i apassionades. Suposo que perquè són capaces de transmetre a través dels gestos o breus paraules una realitat que coneixen encomanant entusiasme i despertant aquelles ganes d'allargar converses, aprendre i saber-ne més. Del tema que sigui. Però més si és de vi i amb vi.

Núria Orra, cap de sala del restaurant Tresmacarrons del Masnou, n'és una. Ve de Vilanova de Sau, a Osona, i ho recorda en diversos moments de la conversa. "Però visc al Maresme i m'agrada molt fer poble", puntualitza mentre enumera activitats que duu a terme en hores lliures o entre serveis. Al restaurant la veus activa, controlant els detalls i donant-ho tot perquè les persones que els visiten, veïnes o estrangeres, "recordin l'experiència, en positiu, durant molts anys".

El Tresmacarrons, única estrella Michelin de la comarca, no és un restaurant de diari, sinó que sol convertir-se en el lloc de trobada de festes i celebracions, valora la Núria. I és així des del 2009, quan la seva parella, en Miquel Aldana, va decidir obrir la porta d'aquesta nova aventura en la qual ella es va afegir un parell d'anys més tard, gairebé per casualitat. En cap cas sense experiència prèvia, perquè aquesta biòloga marina de formació havia recomanat els millors plats i maridatges a uns quants comensals, en un altre lloc i en el que podria semblar una altra vida.

Però, com gairebé tot a la vida, aquest binomi biologia-restauració té una explicació simple: Núria Orra es va pagar la formació acadèmica gràcies a les feines de caps de setmana a Can Jubany, a Osona. "Tot el que sé de l'hostaleria ho vaig aprendre allà", comenta recordant aquella època. I també al restaurant d'en Nandu Jubany va conèixer la seva parella, actual xef del projecte comú. Amb els anys, la realitat va ser capritxosa i va unir la vida personal i professional de la parella amb un local de l'avinguda Maresme del Masnou.

A la carta té un 80% de vi d'Alella

El Tresmacarrons és un restaurant de referència que proposa cuina catalana clàssica amb una mirada actual. "Tenim una gastronomia que mai ens l'acabariem, a Catalunya ja ho tenim això, fas 50 quilòmetres i menges completament diferent." I aquí l'aposta està en els plats de sempre amb una mirada especial al producte local i de proximitat. "I si ho fem amb els productes de cuina, perquè no ho hauríem de fer amb el vi?", reflexiona en una pregunta que ja s'endevina que és retòrica. De fet, tant és així que a la seva carta de vins predominen els productes i cellers d'Alella.

"Vull donar a conèixer els vins del territori i per això el 80% dels que tenim a la carta són d'aquí, d'Alella", defensa. I quan es troba amb el client que demana un verjo o un rioja, "els dic que tastin la pansa blanca i que si no els agrada els portaré el que demanen". Coneix els

vins que té i els sap vendre –"de tant en tant has d'aplicar una mica de psicologia", diu–, i això sense voluntat de ser intrusiva, simplement confiant en la qualitat del producte que serveix. Això li fa recordar una anècdota amb un sommelier nord-americà, que va repetir reserva gràcies a la bona recomanació vinícola. "Arreu on vaig em recomanen vins de més de 100 euros i aquí n'he pagat 30 i el producte era excel·lent", recorda Orra.

"Tot el que sé de l'hostaleria ho vaig aprendre a Can Jubany"

"Vull donar a conèixer els vins del territori i per això el 80% dels que tenim a la carta són d'aquí, d'Alella"

Davant la pregunta de com s'havia acostat al món del vi comenta que la seva parella n'havia tingut part de culpa, perquè li agrada molt, però amb el temps ella ha buscat la manera d'aprendre'n pel seu compte. "He fet molts cursos, el WSET nivell 2..." i en el dia a dia continua estudiant... tant, que de seguida comença a descriure vins allelencs

i l'evolució de les anyades. "Aquest vi de l'anyada 2024 és menys vibrant que el del 2021", o "s'han passat amb la fusta", diu d'un altre. Total, que no l'enganxes amb cap dels vins de la carta, perquè "els conec i els sé de memòria". I això li permet recomanar-lo al client: "Sovint sé que els agradarà abans que ells mateixos m'ho diguin."

"Voldria fer una formació sobre viticultura que no existeix"

Aquesta frase pren més sentit amb el context. La biòloga marina es descriu com una persona inquieta i molt activa. Fa ceràmica, estudia anglès i continua buscant la manera d'ampliar i establir coneixements amb cursos i formacions de tota mena. "Si la UOC impartís veterinària, l'estudiaria", confessa. I mentre fa cursos que li satisfan la curiositat formativa, imagina un curs de viticultura que li agradaria fer, però que no existeix. "He demanat informació a la URV, però per diverses circumstàncies no puc fer el que necessito, per horaris o disponibilitat", lamenta.

De moment, es conforma destapant ampolles a la sala o compartint-les en àmbit privat. "Al Miquel i a mi ens encantaria tenir una vinya": "No per dedicar-nos a fer vi com a celler, però sí elaborar algunes ampolles per destapar i compartir amb els amics." El vi, aquí sí i sempre amb moderació, com una font de plaer. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:

FLEQUES I PASTISSERIES



*La Petita
Mallorquina*
Forn i Pastisseria

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

**LA CUINA
DEL PORT**

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



Taverna & Bar
MIL848
MATARÓ

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

MENJAR PER EMPORTAR



2318
ROSTISSERIA

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



Can Duran
Café de Baix
Des de 1920

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



**RESTAURANT
La Vinya**

Ctra. Masnou-Granollers · Alella
Tel. 93 555 13 62 · www.masialavinya.com

HOTELS



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

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



LA MAR DE TAPAS
M D T
ARENYS DE MAR

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



SANT MIQUEL
RESTAURANT

Plaça Esglesia, 12 · Vallromanes
Tel. 935 72 90 29 · www.santmiquelrestaurant.com
Instagram: [restaurantsantmiquel](#)

RESTAURANTS



Allium

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



Leandre
Gastro bar

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



maspadellas

Passeig Massarosa 74 · Teià
93 540 75 46 · maspadellas.com



Can Balcells
RESTAURANT

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



l'Era Restaurant

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



tresmacarrons
vermut-restaurant

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



**CAN
CABUS**
Events
ALELLA

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



FONDA MARINA

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

VINATERIES / ENOTEQUES



ca
Companyia d'Alella
VINATERIA I TAVERNA

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



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

El Rebost dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

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



VINS · CAVES · LICORS
I UNA MICA DE TOT

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



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



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



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

món la cata

VINTECA 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

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

Truca'ns al 654 40 40 43

**AGRICULTURA
ECOLÒGICA**

edicions limitades

**VARIETATS
AUTÒCTONES**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA



CELLER JOAQUIM BATLLE

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



www.joaquimbatlle.com

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