

Papers de vi

Núm. 95 · Estiu 2025

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Nou celler a la DO Alella: Can Reon

Renny i Leon Ramakers posen en marxa un nou celler a les instal·lacions del Mas Parxet a Tiana

Entrevista amb el viticultor Marc Guallar, nou gestor de la vinya del Músic

La 36a Mostra Gastronòmica de Cabrils omplirà el municipi de vi i bona teca

Tast de vins antics i proves que no han sortit a la venda, a Can Matons

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen



amb la col·laboració de la
Generalitat de Catalunya



UNIÓN EUROPEA
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europea inverteix en les zones rurals



CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

PANSA BLANCA
VINYES EN SEC
DE SAUQUÈ

DESIGNAT D'ORIGEN
CAN MATONS
CATA MATEU
ALELLA

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



BODEGAS



Fotògraf: Javi Cabrera.
Propietat: Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



Gaudeix d'un estiu **PLE D'ENOTURISME**

**DESCOBREIX
LA TERRA DE LA PANSA BLANCA I
LA RUTA DEL VI DO ALELLA**



@terrapansablanca



www.terrapansablanca.cat



terrapansablanc



Diputació
Barcelona

LA TERRA DE LA

PANSA  **BLANCA**



Il·lustrem la coberta d'aquest número amb una imatge de Renny i Leon Ramakers, propietaris de Can Reon, a les instal·lacions del nou celler.
Foto: Oscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA. **Marc Guallar. Entrevista amb el jove allelenc que ha agafat la gestió de la Vinya del Músic**
- 16 ACTUALITAT. **La DO Alella incorpora un nou celler: Can Reon**
- 20 ACTUALITAT. **La 36a Mostra de Cabriels consolida els nous espais i dobla l'aposta per la música en directe**
- 24 VINIFOGRAFIA. **Bouquet d'Alella Garnatxa Negra 2024**
- 29 EL TAST. **Entrem a la cuina de Can Matons**
- 34 PERSONATGE DO ALELLA. **Núria Garrote Esteve, retrobar-se amb el vi d'Alella des dels Estats Units**
- 39 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Argentona, una escapada plàcida entre càntrirs i joies del modernisme**
- 46 VINYES SINGULARS. **Vinya Cervera**

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: **Marta Bericat, Jordi Bes, César Cánovas, Quim Casacuberta, Isaac Fernández, Lluís Font, Cristina Gaggioli, Eva Godàs, Salvador Oliveras, Juanito Quintana, Ramon Roset, Montse Serra, Eva Vicens i Eli Vidal**

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

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

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

arisval



ACPC
Associació Catalana de la Premsa Comarcal

Amb el suport de:



Arenys de Mar celebra la Fira Salats i la Fira del Mar

El 6 de juny, la llotja de pescadors del poble maresmenc va tornar a omplir-se un any més de visitants atrets per una nova edició de la Fira Salats. La vinateria local la Copa Negra, que és qui hi ha rere la jornada, va reunir de nou productors de vi d'arrels salines per promoure les zones productores de vi i els projectes que tenen clara influència del mar. Entre la trentena llarga de cellers presents, entre els quals hi havia projectes del País Basc, Galícia i Jerez, també hi havia presència de la DO Alella, amb cellers com Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Matons, Celler Marfil i Oriol Artigas. El fet d'haver de pagar una entrada de 25 euros va filtrar el tipus de públic i va assegurar que els visitants fossin realment persones interessades en el tema. En la mateixa línia, la vinateria va organitzar amb l'espai el Moll i a la mateixa llotja la Fira del Mar, amb una mostra d'entitats nàutiques, un tast de vins, una xerrada i un sopar mariner a la fresca. Entre els vuit-cents visitants que van aplegar les dues fires hi havia el president Pere Aragonès i la consellera d'Economia Alcía Romero.



CEDIDA

Vall de Betlem proposa un cicle de converses diferent

Aquest mes de juny, la Vall de Betlem ha celebrat un cicle de xerrades en un dels seus indrets emblemàtics i més agradables en aquesta època de l'any, l'ombra d'una figuera a les seves vinyes. Han estat tres converses que s'han realitzat al capvespre, acompanyades d'una copa de vi de la mateixa vall i que han versat sobre temes com la gastronomia, la identitat, el patrimoni i el paisatge. La primera, l'ha protagonitzada la periodista Rosa Rodon Camins, cap de la secció gastronòmica del diari *Ara* i tot un referent en la defensa d'un model gastronòmic sostenible i vinculat al territori. A la segona hi han conversat les escriptores prioratines Roser Vernet i Júlia Viejobueno, que han debatut sobre territori i identitat, memòria i pagesia, vinculant Priorat i Badalona. I l'última, l'ha centrada el geòleg Josep Maria Mallarach, que ha reflexionat sobre com l'activitat humana pot ajudar a regenerar els espais si es compromet amb el paisatge.

Èxit de nou del Tast Tiana

A mitjan juny, el poble maresmenc celebra des de fa setze anys la mostra Tast Tiana. És la primera cita gastronòmica i vinícola de la temporada d'estiu i el punt que marca l'inici de l'època més agradable de l'any, plena de trobades a l'aire lliure i tasts a la fresca. En aquesta ocasió, la fira va arrencar el divendres, 13 de juny, amb la inauguració a càrrec de l'escriptora i periodista especialitzada en vins Empar Moliner. A partir d'aquí, durant tot el cap de setmana, productors de vi de la DO Alella i restauradors van omplir el centre del poble per oferir als visitants els seus millors productes, amanit sempre amb música en directe. Pel que fa als vins, si bé és cert que van faltar alguns dels cellers importants del territori, hi van ser presents Alta Alella, Artesà del Temps, Can Reon, Can Roda, Masia Coll de Canyet, Testuan i Quim Batlle. Pel que fa als plats, les mongetes del ganxet amb cansalada de l'Avi Mingo, els canelons de Can Roca i el rotllet d'ànec amb litxis del Cau van ser algunes de les propostes més demanades.



Empar Moliner, pregonera del Tast Tiana d'enguany.

La Miranda és el tercer vi de la Vall de Betlem



Ja es pot comprar el nou vi elaborat de les vinyes del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona. Es tracta d'un rosat fet a partir de les varietats macabeu i sumoll, de l'anyada 2024, que s'ha elaborat a Can Roda com a claret, és a dir, premsant i fermentant de manera conjunta els raïms blancs i negres. N'hi ha 480 ampolles, que es poden adquirir per 12 euros en algunes vinateries de la zona o bé contactant directament amb Valldebetlem.cat.

El viticultor Xavi Balaguer presenta el seu nou vi Res Menys

Es tracta d'un 100% pansa blanca de l'anyada 2024 i sense sulfits. El raïm procedeix d'una vinya de tres hectàrees de superfície a Lliçà de Munt i, com ja és habitual als vins de Balaguer, també ha estat elaborat al Celler Can Roda. Durant sis mesos ha estat criat en dipòsits d'acer inoxidable i, amb només deu graus d'alcohol, es destaca per la seva marcada acidesa, que hi aporta frescor i genera ganes de beure'n més. El fet que sigui un pansa blanca "tal com raja, sense res afegit, menys intervingut i res menys", explica el viticultor, l'ha inspirat per batejar-lo amb el nom Res Menys. Balaguer n'ha fet tres-cents trenta ampolles, que ven a un preu de 13 euros.



Èxit creixent a la tercera edició del Can Reon Festival

El dissabte, 28 de juny, el Can Reon Festival va tancar la tercera edició consolidant-se com un dels esdeveniments culturals més singulars del panorama català. La masia vinícola tianenca, amb un entorn de natura i paisatge immillorable, va acollir una programació multidisciplinària de música, art contemporani, dansa i gastronomia que va arrencar amb la inauguració de l'obra *Cake for Biodiversity* de Mirte van Laarhoven enmig del bosc. Poc després van arribar l'arpista neerlandès Remy van Kesteren; la companyia de dansa contemporània Ambae Company; el duet Tarta Relena; el grup d'arrels africanes Bikôkô; i Maika Makovski, que va tancar la trobada a mitjanit. Entremig, el públic va poder gaudir d'instal·lacions d'art visual escampades per racons de l'espai, com ara una escultura cinètica que imitava moviments d'un organisme viu. Tot plegat, acompanyat per les tapes gourmet del xef Alberto Pacheco i els vins de la finca. L'edició d'enguany i la bona resposta del públic confirmen que viure la cultura més avantguardista en plena natura no només és possible, sinó que cada cop compta amb més adeptes.



CAN REON

L'estiu ofereix múltiples activitats enoturístiques a la DO Alella

Amb l'arribada del bon temps i els vespres frescos, els cellers de la DO Alella amplien l'oferta per als seus visitants. Bouquet d'Alella, per exemple, ha ampliat l'horari del seu *wine bar* durant el mes de juliol i, a més de gaudir-ne al matí a l'hora del vermut, també obre divendres i dissabte a la tarda. A més, el divendres a la tarda es pot gaudir d'una activitat com el taller de pintura i vi o de cocteleria. Per la seva banda, Vallalta Vinícola va celebrar el 5 de juliol el tercer Sopar entre Vinyes amb maridatge al celler. Els assistents van poder tastar la seva cervesa i tres plats de l'equip d'A Dos Focs maridats amb tres vins elaborats a la casa. Uns altres cellers com Alta Alella, Can Roda i Bouquet d'Alella continuen també organitzant activitats enoturístiques, com ara una visita familiar teatralitzada al primer, un brunch entre vinyes al segon i un esmorzar de forquilla amb taller de poda en verd al tercer. El celler Talcomraja d'Arenys de Munt també va obrint-se cada cop més a l'enoturisme i ja rep visites i organitza sopars.

El Pansa Blanca Muscat de Can Roda rep un Premi Vinari

El 17 de juny es va celebrar l'acte de lliurament dels Premis Vinari dels vins joves de Catalunya. Els guanyadors del Vinari Gran Or, el millor de cada categoria, van ser el Vinyes del Grau Garnatxa Blanca del Celler Josep Vicens (DO Terra Alta) com a vi blanc; el Giné Rosat de Buil Giné (DOQ Priorat) com a rosat; el Castell d'Or Vi Negre Trepat de Castell d'Or (DO Conca del Barberà) com a negre; el Castell d'Or Cava Brut de Castell d'Or (DO Cava) com a escumós; i el Planas Albareda Cava Rosat de Planas Albareda (DO Cava) com a escumós rosat. El So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat va ser un dels cinc vins blancs premiats amb un Vinari de plata, que van recollir Pepi Milà i Enric Gil, responsables del celler de Santa Maria de Martorelles. La gran gala de lliurament de la resta de premis tindrà lloc, com ja és habitual, a l'octubre.



Wine Palace recomana:



WINE PALACE
Especialistes en vins i destil·lats



*Qui diu que el vi dolç no és per l'estiu?
És un tipus de vi que es gaudeix prenent-lo fred.
Amb una textura densa i amb gust a taronja, és ideal per
acompanyar formatges blaus i és la millor opció per
maridar amb un pastís o un brioix de taronja.*

Serralada Marina, Castell Ruf. Vi de Taronja



Aquest mes gaudeix d'aquest **val descompte** per compres en **vins i caves**.

Compra mínima 40€. Vàlid del 15/08/2025 al 15/09/2025.
Val no acumulable. Només un val per persona i dia.



Més informació a:
winepalace.es

Vins Ecològics
Espais Singulars
Sales de Reunions
Cuina KM0
Activitats a mida



ART LAIETÀ d'Alta Alella



📅 Divendres 1, 8, 22 i 29 d'agost
DJ Sunset & Wine Bar
🕒 19:00 - 21:30 h



📅 Diumenges 3, 10, 24 i 31 d'agost
Brunch & Wine amb visita
🕒 11 h Visita (opcional), 12 h Brunch



📅 Dissabte 6 de setembre
Visita familiar: Orienteering
🕒 10:30 h



📅 Ds. 6 i Dg. 7 de setembre
Wine Bar
🕒 12:00 h

Reserva ara!



Esdeveniments privats
i corporatius



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

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

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

📷 f X @altaalella





Marc Guallar davant de Goliat, un cep vell, escultòric, vigorós encara.

Marc Guallar: "El vi m'ha aportat cultura, amics i felicitat. Per això hi dedico la vida, fluint"

Format al desaparegut cicle de màrqueting vinícola de l'Institut d'Alella, és un apassionat del vi i del territori Alella i n'ha fet una professió. Actualment treballa en una distribuïdora de vins, però el seu projecte més personal i vital és la recuperació d'una vinya vella a Sant Fost de Campsentelles, d'on, si tot va bé, en sortirà el seu primer vi que elaborarà amb l'enòloga Mireia Vinyals. Visitem la vinya amb ell i parlem de com veu els cellers i els vins del territori vinícola Alella.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Davant per davant del cementiri de Sant Fost de Campsentelles hi ha un camí que s'endinsa cap a un bosc d'alzines. Caminant uns quants minuts, a mà dreta, un corriol desemboca en una vinya vella preciosa, d'una hectàrea, que fa una mica de pendent, suau. Al mig de la vinya s'aixeca una figuera. Els ceps, escultòrics, plantats en vas, s'escampen com l'estampat d'una tela, formant un dibuix. Són ceps centenaris, paisatge testimoni d'un altre temps, en què la vinya era pertot, ni bosc ni polígons industrials. Aquesta vinya antiga que sobreviu enmig d'una clariana amagada, com un secret, com un regal, com de rondalla, és la Vinya del Músic, a Can Canyelles, també anomenada Vinya de la figuera, Vinya de l'Avi o la Barrala. Té un safareig i té un aljub. Una vinya icònica de Sant Fost, al Vallès Oriental, una vinya que, des de fa nou mesos, com un part, és l'obsessió, la dedicació, el sacrifici, l'amor, l'esperança, a voltes la desesperació..., és el projecte d'un jove apassionat pel món del vi i pel territori Alella: Marc Guallar.

Marc Guallar (Alella, 1998) té vint-i-set anys. És jove, però ja és experimentat en molts aspectes, perquè no ha parat de fer coses des que de ben jove-net, ara fa deu anys, a l'Institut d'Alella, va descobrir el món del vi a través del desaparegut cicle de màrqueting vinícola, que el va motivar i li va donar un sentit als estudis, fins a posar el vi al centre i fer-ne una manera de viure, de guanyar-se la vida i d'entendre el lloc on viu.

Passegem amb Marc Guallar per la vinya. Ens explica que se n'ha quedat una altra plantada molt a prop, que també és vella, d'uns setanta anys, una parcel·la d'una mica menys d'una hectàrea. Però de moment ha concentrat tot l'esforç a la Barrala.

Per què mireu de conservar una vinya centenària? D'aquesta vinya, fins fa poc el celler Can Matons en feia un vi, la Vinya del Músic, que encara es troba al mercat. Un vi de parcel·la, de qualitat. Però vau agafar la vinya quan Can Matons va decidir que la deixava perquè no li sortia rendible.

Quan em vaig assabentar que Can Matons havia deixat aquesta vinya em vaig posar en contacte amb els propietaris de seguida, per poder-la agafar perquè no es perdés. Feia temps que buscava una vinya per treballar-la. Però la intenció era trobar-la al territori Alella, perquè és un projecte de defensa, de resistència, més que un projecte empresarial. És una vinya molt vella, és

“Em preocupa fer-ho bé i que aquesta vinya pugui durar molt anys més”

preciosa, té un encant únic, però haver de cuidar una vinya i no poder fer vi cada any d'una parcel·la és molt difícil. Al final, has de poder justificar les despeses que tens i en el cas de Can Matons era més viable deixar-la que no pas intentar-la recuperar.

Però l'agafeu.

Per mi és un tema més filosòfic. Com més va menys vinyes velles hi ha aquí a la DO Alella. I mantenir-ne una perquè no es perdi a mi m'omple. I m'agradaria que d'aquí a uns quants anys en pogués fer un vi i pogués recuperar la inversió que hi faig, però sé que probablement no serà així.

Pot ser que no recupereu la inversió feta en aquesta vinya?

Entenc perfectament que Can Matons hagi deixat la vinya, perquè són molts diners, molts recursos per treure'n una producció superbaixa: cinc-cents litres, dues botes. No ho critico, fins i tot me'n sento afortunat, perquè si ells no l'haguessin cuidada fins ara, potser no l'hauria cuidada ningú i s'hauria perdut molt abans. I el temps ha fet que acabés podent-la gestionar jo. Parlant amb gent del territori que toca vinya em diuen: “Caram, Marc, ets un afortunat. Aquestes vinyes ja no existeixen per aquí.”

Per tant, la veieu com una cosa única.

La vinya d'aquí de Sant Fost és l'única. És de la poca vinya vella autèntica que queda, de més de cent anys i de pansa blanca

autèntica. Aquesta és la gràcia, també. És fàcil agafar un clon de xarel·lo d'un viver que serà el mateix que està plantat a qualsevol part del Penedès i dir que és pansa blanca. Per mi, el que té més sentit és fer una selecció massal provinent de les millors vinyes velles del territori i plantar-la o mantenir la vinya vella aquesta que és autèntica de pansa blanca. Sé que l'Oriol Artigas fa una gran feina en aquest sentit.

Parleu-nos d'aquesta vinya, què n'heu après desbrossant-la i podant-la, com la llegiu?

Si voleu, passegem per la vinya i ho veiem, perquè es comporta diferent segons per quina part et moguis. Comencem per dalt, mirant a sud. Quan la vaig agafar, vaig haver d'arrencar olivardes a dojo. Eren enormes i les havia d'arrencar a mà. Potser en vaig arrencar quatre-cents. Sovint els meus amics del món del vi em diuen: “Això és molta feina!” Sí, ja ho sé. Però precisament la feina no és el que em preocupa. Hi posaré tot el temps que calgui.

Què us preocupa?

Doncs el que em preocupa és fer-ho bé. Tenir aquesta vinya i que pugui durar molts i molts anys més. I, després, m'agradaria que en sortís un vi. Això m'agradaria molt. Però ja ho veurem.

Quan la van plantar, aquesta vinya?

Aquesta vinya oficialment està inscrita cap al 1930 o 1933, però tothom diu que és plantada de molt abans. Parlant amb els propietaris, la família De Llanes, que m'aprecio molt perquè m'ho han fet molt fàcil, diuen que quan l'avi era petit la vinya ja existia. I els vull agrair que no se l'hagin deixada perdre, aquesta vinya. Els van oferir posar-hi plaques solars, però ells sempre han defensat que la vinya s'ha de mantenir.

I tornant a la vinya... com l'expliqueu?

A sobre d'aquesta vinya n'hi ha una altra que porta l'Oriol Artigas i és d'on surt el vi la Bèstia. D'allà baixen tots els nutrients i s'acumulen a la part de dalt d'aquesta vinya. És la part més vigorosa, la més fèrtil, la que té més coberta vegetal. L'altre

dia, parlant amb el Ricard Rofes [enòleg del Priorat, responsable tècnic de Can Matons], em comentava que el sauló és un sol encara menys fèrtil, amb menys matèria orgànica que la llicorella. És molt bèstia això. I sempre pensem que la llicorella és superpobra.

Què heu fet a la vinya, fins ara?

Primer de tot, vam treure'n totes les olivardes i tota la mala herba. Després vam fer la poda. Vaig portar en Roc Gramona i uns quants amics més especialistes en poda, per no només fer la poda corresponent, sinó també guiar-la, perquè agafi energia i que es vagi reconduint el flux de la saba. Així que ha estat una poda molt ben pensada.

Quan vau agafar la vinya?

El febrer d'aquest any. Estava preocupat, perquè no volia tocar la vinya fins que no hagués signat el contracte i vaig arribar al límit per podar. Perquè la meva idea era replantar aquest any totes les baixes que hi ha a la vinya, tots els ceps morts. Això hauria estat ideal amb aquestes pluges que ha fet a la primavera, però amb tota la feina que m'ha portat desbrossar, ha estat impossible.

Quin cep?

És espectacular, sí. Amb en Roc Gramona i l'Albert de Solergibert hi vam posar nom: Goliat. Crec que en algun moment tots els ceps estaven així. Aquest té una vigorositat i una força!

Aquesta coberta vegetal fa una olor molt bona. Sou dels qui pensa que totes aquestes aromes acaben entrant dins el vi?

Sí. I el tema de gestió de la coberta vegetal és complicat, també. Perquè els anys que plou, perfecte, però els anys secs t'has de plantejar si llaurar o no llaurar. Hi ha qui em diu que no s'ha de llaurar, perquè et carregues el sòl granític i el tema de l'erosió és complicadíssim. I hi ha una altra gent que em diu que una mica potser sí, que hauré de llaurar, perquè si no el cep anirà tirant endins i perdrà molta força. De manera que caldrà observar molt aquest primer any, veure com es comporten les plantes i decidir com fer-ho. En aquesta



En aquesta vinya centenària de Sant Fost n'hi diuen la Vinya del Músic, també Vinya de la Figuera, Vinya de l'Avi o la Barrala.

part de dalt, la vinya està molt vigorosa, però a la part de més avall la cosa canvia. Ara, hi ha més elements a tenir en compte. Un és el senglar. Abans de la verema hauré de tancar la vinya. L'altre problema són els humans.

Els humans també són depredadors de vinyes com aquesta?

Encara que sigui una propietat privada, per aquí passa moltíssima gent. Si hi hagués respecte, no passaria res, però molta gent es pensa que pot agafar-ne un gotim i hi havia anys que, per uns i pels altres, Can Matons no havia pogut collir res.

Continuem passejant vinya avall. Just passada la figuera...

La vinya ja té molta menys força, ho veus? Aquí és on comencem a trobar moltes faltes [ceps que s'han mort i que caldrà reemplaçar]. Caldrà empeltar uns quants ceps morts. Primer ho farem a partir dels peus americans que creixen a la mateixa vinya, alguns plens de vigor. Però és difícil que surti bé. Quan netejava la parcel·la era molt interessant veure que a la banda de dalt hi havia olivardes

i molta herba, mentre que a la part de baix hi havia olivardes i molts esbarzers. Això significa que tens una tipologia de sòl diferent a cada part.

Heu comptat quants ceps hi ha en aquesta hectàrea?

Hem estat tan enfeïnats netejant-la que encara no ho, però ho farem.

Aproximadament, quants creieu que n'hi ha, de morts?

No ho sé, molts. També és que el marc de plantació [distància que hi ha entre cep i cep] abans

"Cultivaré en ecològic, però certificar-la, en principi no"

era molt diferent del d'ara. Era més curt. Nosaltres ara haurem de buscar més marges.

I tot és pansa blanca? No és en coplantació, aquesta vinya?

Hi ha un cep de sumoll, com a mínim, que també és una de les altres coses que cal veure. En

aquesta part baixa de la vinya, potser sí que hauria de llaurar una mica el terra, per oxigenar-lo, i que agafi una mica de força orgànica. Intentaré no llaurar fins que pugui, però el que no em puc permetre és carregar-me la vinya. Això és l'última cosa que vull. I si, per no carregar-me la vinya, he de llaurar, doncs llauraré.

Aquesta vinya, la cultivareu en ecològic?

Seguríssim. Ara, certificar-la, en principi, no.

Hem passejat per aquesta vinya centenària i ens heu fet un curs accelerat de coneixements, dubtes i patiments en relació amb la manera de cultivar-la, replantar-la, empeltar-la, veremar-la..., per poder acabar fent-ne un vi. Però ara seiem a sota la figuera i parlem una mica de la vostra trajectòria en el vi, la que us ha portat fins a aquesta vinya.

Quan vaig fer el cicle de màrqueting vinícola amb l'Oriol Artigas és quan vaig entrar en el vi i, sobretot, en el vi d'Alella. També em va marcar molt un tast que vaig fer amb

el sommelier Arnau Marco i els tasts joves conduïts per l'Eli Vidal, que ara he acabat fent jo. I, mentre feia el cicle de màrqueting vinícola, també em vaig inscriure a un curs per convertir-me en sommelier. I vaig entrar a fer les pràctiques en una empresa nova, Clos Terroir, que s'acabava de crear. Vaig insistir a poder-hi fer les pràctiques, perquè tenien un catàleg de vins espectacular. En aquella època m'havia estudiat molt bé el portafolis de Vila Viniteca i em pensava que en sabia, de vins, perquè sabia el que portava Vila Viniteca. Però quan vaig descobrir el catàleg de Clos Terroir, vaig quedar parat: com podia ser que conegués tan pocs vins dels que portaven? Quan vaig acabar les pràctiques, la intenció era anar a fer la volta al món, però em van oferir una feina i em vaig quedar treballant a Clos Terroir cinc anys més, amb en Julián i en Lluís Pablo. Allà vaig conèixer molt bé els vins d'Alemanya i de la Borgonya, també.

Què passa després?

Em va sortir l'oportunitat de

treballar amb en Bernat Vora-viu, sommelier de l'Alquímia, una persona amb un gran coneixement. Amb ell m'introduïxo en els vins de la Mediterrània, que eren el centre d'interès de la feina d'en Bernat. Ell va crear la distribuïdora Íthaca Wines, que és on treballo ara.

Però sembla que no en teniu prou, de treballar en la part comercial del vi, de conèixer vins de qualitat de tot el món i territoris vinícoles també de tot arreu. Hi ha una part idealista, sentimental, molt compromesa. Perquè el vi comença a la vinya. És clar, és que tot aquest temps de coneixement i formació, l'he combinat anant a fer veremes pertot arreu. A Alella he veremat amb l'Oriol Artigas i en Mario Rovira; al Bierzo, amb en Mario Rovira; he estat a la Ribera Sacra i a Rias Baixas; he estat a diferents zones vinícoles d'Alemanya; he estat a l'Argentina... La part de la vinya m'ha agradat sempre. He intentat formar-me i tocar els 360° del vi, que són l'elaboració, la producció, la distribució, la formació (perquè també imparteixo classes al CETT) i la venda final (he fet pràctiques a l'Alquímia i en més restaurants i assessoro algunes botigues de vins).

Però no heu estudiat enologia. No. Per això en aquest projecte s'ha sumat la Mireia Vinyals, que és una grandíssima enòloga, que ha estat responsable de Ca n'Estruc, ha treballat amb la gent de Comando G a la Serra de Gredos, ha estat a l'Argentina...

Hipotèticament, si collíssiu aquesta verema prou raïm per fer-ne una microvinificació, on la faríeu?

Això encara no ho tenim tan cat, però la intenció és que fem el vi dins el territori de la DO Alella. M'encantaria fer un vi de garatge, però la regulació per donar d'alta un celler és un veritable maldecap. Hi ha diferents opcions i intentarem triar la més pràctica i còmoda per a tothom i que ens permeti una certa llibertat. Seria ideal que l'Ajuntament d'Alella comprés la Vinícola i que en aquell espai tots els projectes sense celler hi tinguéssim cabuda. Seria ideal. S'ha de mantenir l'activitat

vinícola dins la Vinícola una vegada es vengui.

Per què poseu tanta passió en el vi, què representa? Per què us heu muntat un estil de vida al voltant del vi?

El vi m'ha aportat cultura, amics i felicitat. Sí, m'omple. Té un punt d'art, perquè com l'art el vi emociona, posa la pell de gallina i moltes vegades no es pot explicar el perquè. Hi ha tants matisos que et poden fer vibrar! Per això hi dedico la vida, fluïnt i, alhora, amb la seriositat que té el vi. El vi és tan seriós com divertit.

I com us projecteu d'aquí a cinc anys? Com us veieu?

Intentant ser tan feliç com sigui possible. Hi ha un productor a França, Richard Leroy, que vaig tenir la sort de visitar aquest gener, i fa molt poc vi. Té dues parcel·les, una producció molt petita, i li funcionen bé les coses. I penso que si Richard Leroy tingués més hectàrees i fes més vi, segurament ja no faria el seu vi ni tindria el seu estil. Però, potser sí que agafaré més hectàrees o potser no. El

"Cada celler del territori Alella hauria de fer un gran vi"

meu objectiu també és tornar tot allò que m'ha donat el món del vi. Soc una persona crítica amb tothom, tant dins de la DO Alella com a fora, i això també em passa tastant vins. I sé que ara estaré jo a la diana dels altres. Seran els altres els qui criticaran el que faré i com ho faré. I m'agrada aquest acte d'humilitat, com quan tasses a cegues. I, d'aquí a cinc anys, on seré? Intentant aportar el meu granet de sorra en el vi i intentant fer el territori Alella una mica més gran del que és.

Més gran, en quin sentit?

De reconeixement per part de la gent. Ara he estat a Jerez i no he parat de parlar d'Alella com una gran zona vinícola. I espero que cada vegada que parli amb un gran sommelier, conegui Alella i em parli d'un gran vi d'Alella. El mateix que ha passat al Priorat, però a

Alella amb els blancs. Ho tenim tot de cara i s'ha de fer entre tots. I molestaré tothom perquè ho intenti. L'Oriol Artigas ho ha fet, però no dins la DO Alella, amb el seu mercat, i Alta Alella amb el seu. Però falta la voluntat de dir entre tots que Alella és una gran regió vinícola. Ara al Penedès ho intenten i hi posen un esforç increïble. Però ells ho tenen més difícil perquè són molts. Aquí és un punt més fàcil.

Què li falta, a la DO Alella?

El dia que la Mireia Vinyals em va dir que volia compartir el projecte amb mi, la vaig portar a veure els cellers del territori Alella i vam tastar els vins, perquè la primera cosa que necessitava ella era agafar context. I vam veure que hi ha moltes coses que fallen, però la vinya no crec que en sigui una.

Les falles comencen dins el celler?

Comencen al celler i acaben a la botiga. Espero que algú clavi un cop sobre la taula i digui: vull fer el millor vi que es pugui fer, el millor vi possible. L'Oriol ho fa amb vins sense sulfurós, més lliures i espectaculars, però que no són per a tothom. Després hi ha uns altres cellers que fan un bon producte, però que no van a buscar fer un gran vi. I també el que va comentar en Ferran Centelles quan va venir a Alella per a la Festa de la Verema, que cal començar a valorar el que tenim i posar-hi un preu més coherent.

Què més?

Una de les coses que m'obsessionen més darrerament és: aquí tenim un clima mediterrani, sòl granític, de sauló. Doncs anem a buscar quins són els grans vins blancs que es fan al món amb aquestes característiques. És complicadíssim. Comences a buscar-los i no els trobes. Trobes sòls granítics, però d'influència continental i atlàntica, com a Galícia i al Douro. Sardenya igual que Gredos. Per trobar un gran vi que es faci al territori Alella, me n'he d'anar a buscar ampelles dels anys seixanta i setanta.

Per què ens oferiu un Domaine Santa Duc 2021 de Le Serre du Rieu, de la Côtes du Rhône, per beure plegats sota la figuera?

Per mi això és un gran vi blanc de la Mediterrània. La llàstima és que no és de sòl granític. Per això penso que hi ha tot un vesant de vins mediterranis de sòl granític que encara no s'ha tocat, que pot ser molt interessant i que a Alella es pot fer. La llàstima és no trobar models per elaborar aquest vi.

I com proposeu d'encaminar el projecte?

Volia crear una associació com Vida Penedès, on joves viticultors s'organitzen i impulsen projectes conjuntament i obren debats, etc. Però ho he deixat estar perquè em passo el dia treballant i els caps de setmana em dedico a la vinya i l'associació requeriria molta dedicació. Això va lligat a la idea que a mi m'encantaria parlar de vi amb els productors d'Alella. Hi ha vins que són mítics actualment, un altres estan de moda, però no puc tenir una conversa sobre aquests vins perquè els cellers aquí no tasten gaire. Se'm fa difícil tenir una conversa sobre rieslings d'Alemanya o sobre les noves tendències fora del territori. I, si no es coneixen les noves tendències, difícilment es poden millorar els vins de dins. Potser és un dels grans temes. És clar que puc parlar-ne amb l'Oscar Oliveras, que ara acaba de tornar, amb l'Oriol Artigas, la Mireia Pujol-Busquets, potser amb el Xavi Garcia, però de vegades trobes a faltar que hi hagi més context.

Sou joves tots els que heu anomenat. El relleu és assegurat.

Sí, però, fins i tot tenint això, no es fa la força ni es té l'empenta que caldria.

Potser ara és el moment de crear aquest col·lectiu, de tastar i de debatre.

Tinc l'esperança que cada celler del territori Alella pugui fer un gran vi. El Cau d'en Genís, per exemple, és un bon vi, però potser encara el podrien fer millor. I fent aquesta associació, com els de Vida Penedès, ens permetria ajuntar-nos, compartir ampelles, fer tasts a cegues..., per créixer culturalment i fer créixer també els cellers. Però ara mateix em veig amb poques forces i poc temps per poder tirar endavant això també. ●

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 Jaipi s/n
Arenys de Munt

📷 monlacata

🌐 www.monlacata.com



VINSDE 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



Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com





VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



La DO Alella incorpora un nou celler: Can Reon

El projecte impulsat pel matrimoni neerlandès instal·lat a Can Fàbregas de Tiana ha posat en marxa un nou celler a les antigues instal·lacions de Parxet, a Tiana mateix

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI I ÒSCAR PALLARÈS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

"Mira, aquí hi ha la premsa... Aquí deurien fer les primeres premsades de raïm. Fa la sensació que no era una producció petita perquè mira quin tros de màquina! I hi ha unes botes una mica importants, ja... N'hi ha una de gran allà al racó. I, a més, mira la dimensió del celler: no és una cosa discreta." Qui parla és Johnny Alemán, el sommelier que treballa en el nou projecte de Can Reón, a Tiana, que ens ensenya el celler que amaga l'antiga masia de Can Fàbregas, rebatejada ara amb el nom de Can Reon. En efecte, el celler té una mida francament gran en proporció a la casa. I és que aquell celler premsava i vinificava el raïm propi, però també el de diverses finques tianenques. "Hi ha uns bocois enormes, hi ha maquinària, hi ha unes altres premses...", continua Alemán. "Fins i tot hi ha algunes coses que no sabem ben bé què són." Ara el celler fa temps que està abandonat i hi regna la pols, però això serà per poc temps.

Patrimoni del poble

Quan el matrimoni neerlandès format per Renny i Leon Ramakers va adquirir Can Reon al 2020 ho feia amb la intenció de crear un punt de trobada de l'art, el disseny, el vi, la gastronomia i la música. Però les diferents troballes que hi han anat fent els han evidenciat de mica en mica el pes de la tradició i la necessitat de recuperar un passat que ara es



Quatre dipòsits de mil litres, nous de trinca, al celler.

reivindica. "Primer van estar molt centrats en el projecte personal, molt vinculat al món de la música i l'art –explica el sommelier–, però de seguida es van adonar que tot això era patrimoni del poble, del territori, de la DO Alella i de Catalunya, i van entendre que calia apostar-hi. De fet, ja ho fan i amb molta força, buscant gent d'aquí, de Tiana, i és aquí on entro jo també al projecte."

Des de fa alguns anys, el matrimoni treballa per recuperar les vinyes i elaborar-ne vins propis. Amb l'assesso-

rament de Quim Batlle, van recuperar les vinyes de la finca que feia anys que estaven abandonades i en van plantar de noves, de varietats

El projecte de Can Reon conjuga música, art, gastronomia i vi

autòctones. El mateix Batlle va elaborar per a ells els seus dos primers vins, un negre de

garnatxa i sumoll i un blanc de pansa i garnatxa. Però mentre arriba el dia de poder muntar el celler a la mateixa finca, els Ramakers han arribat a un acord amb els propietaris del Mas Parxet per posar en marxa el celler Can Reon a les antigues instal·lacions i la cava de Parxet. "Per poder fer l'elaboració de cria i embotellat de vins, i per poder fer també activitats com tast, restauració o allotjament, la Renny i en Leon han hagut de fer una modificació del



Jordi Campreciós està a càrrec del celler.



El sommelier Johnny Alemán s'ha incorporat recentment al projecte.

pla especial de la finca, que fins ara només preveia activitats agrícoles. S'ha aprovat i ara el projecte necessita el vistiplau de l'ajuntament per començar les obres." Ho explica Jordi Campreciós, l'enòleg que hi treballa. La previsió és rebre aquest permís a la tardor o a tot estirar a l'hivern i poder començar aleshores les obres. "Creuen que en tres anys ho tindran enllestit, però per aquest motiu han necessitat buscar un espai per poder elaborar." D'entrada, l'opció més natural va ser vinificar al celler Quim Batlle, però aquell espai està dimensionat per a la seva producció i el volum de raïm que es preveia que arribaria de Can Reon faria complicat compaginar-hi les dues marques. En aquest punt es va fer necessari buscar un celler alternatiu i, després de preveure unes quantes opcions, entre les quals Alella Vinícola, la que més avantatges suposava per a Can Reon era la de les antigues instal·lacions de Parxet a Tiana. "Des que Parxet va marxar –diu Campreciós– la família havia tingut propostes d'uns altres sectors, però tenien ganes de donar continuïtat a l'elaboració de vins i caves perquè era el que hi han vist fer tota la vida. Ens vam entendre força de pressa perquè hi guanya tothom: ens quedem a Tiana i recuperem un espai emblemàtic."

Nou celler DO Alella

Aquest espai, doncs, que ara tenen llogat, ja està preparat per arrencar a treballar. "Hem comprat nous equips, maquinària i equip de fred que estem acabant

de posar en marxa, però al setembre estarà en ple funcionament", explica Campreciós, que detalla també quin futur han planificat: "La idea és elaborar vins tranquils, blanc i negre, a curt termini, i més endavant intentar treballar els escumosos." La verema 2025 s'elaborarà al nou celler i les primeres ampolles que en sortiran ja duran el segell de la DO Alella.

L'enòleg explica: "Ja treballem amb l'objectiu de fer envelliment dels vins en diferents recipients. La garnatxa blanca, que és una mica més oxidativa, la volem treballar en envasos que no siguin porosos, com poden ser els *wine globes*, unes boles de vidre d'uns 400 litres, que venen a ser com una mena de damajones gegants, que aporten unes notes i un respecte per la fruita espectaculars. La pansa blanca, la volem fermentar en inoxidable. I ja serà després de la fermentació quan agafa-

"Ja treballem amb l'objectiu de fer envelliment dels vins en diferents recipients"

rem la pansa i la treballarem amb ceràmica i amb *foudres*, com un que tenim de 1.200 litres." L'enòleg continua: "La garnatxa negra anirà a bocois de 700 litres per donar-hi una mica més de complexitat, per polir una mica més el taní. Treballarem amb aquests envasos durant l'envelliment i després, per al cupatge i per al tast, acabarem decidint què serà cada referència."

Però el camí que han obert pot aportar grans sorpreses. Alemán explica que "s'han mantingut aquestes varietats que ja tenien a la finca i que han produït aquestes primeres anyades, però s'ha decidit també introduir varietats molt mediterrànies i molt de la DO, com són la malvasia, el muscat i la mataró per poder ampliar una miqueta la gamma de vins i poder començar a fer nous cupatges, noves proves". Segons Campreciós, "treballar amb varietats típiques d'aquí i tenir una finca amb el sòl de sauló exposat al Mediterrani és el còctel perfecte per saber com serà un vi de la DO treballat a Tiana".

El celler

Al celler disposen de quatre dipòsits de 2.500 litres i quatre més de 1.000. A més, hi ha uns quants dipòsits petits, d'entre 100 i 300 litres, que Campreciós preveu dedicar a fer microvinificacions. "En vull fer una per al sumoll, perquè és un trosset de vinya molt petit, vinya molt vella, que fins ara anava en cupatge amb la garnatxa negra, però que intentarem vinificar a part per veure què ens dona. I farem el mateix amb els ceps de la garnatxa que tenim també, que podem vinificar separatament."

"Aquest primer any de moment encara no farem escumós", reconeix l'enòleg. "Depenent d'aquesta anyada, veurem què ens dona cadascuna de les parcel·les i varietats i valorem a mitjà termini si anem ja cap als escumosos. Necessitem un treball previ i per sortir amb garanties que ho farem bé i serà un producte de molta qualitat. Seran, en tot cas, pe-

tites quantitats d'escumós que vindrà de les nostres vinyes de Tiana i que es farà de manera manual. Serà una oportunitat de recuperar una activitat que en aquest espai s'ha fet durant anys i anys."

Allotjament, restaurant i celler

Mentre tot això engega, a la finca de Can Reon avança paral·lelament el projecte del nou celler propi. "Serà un celler integrat en el paisatge, segurament mig soterrat, aprofitant per fer la vinificació en gravetat. Crec que arquitectònicament no hi ha res semblant a la DO Alella." Alemán explica que "el projecte està a cavall entre la tradició i la innovació i això es notarà en la construcció del celler". I és que el matrimoni Ramakers està cada dia més bolcat en el nou projecte, que "al final busca l'autenticitat del que es feia aquí fa molts anys i que evidentment té una mirada de futur molt diferent, perquè el mercat, la societat i la cultura no tenen res a veure amb les d'abans".

I precisament perquè l'experiència sigui completa, el projecte va més enllà, amb una branca d'enoturisme que pretén oferir visites, activitats i tast; un restaurant encapçalat pel xef Alberto Pacheco, que ha format part de l'equip del Disfrutar, i que el sommelier pronostica que "podria ser que estigués abans que el celler"; i també un allotjament, que "no serà un hotel, sinó habitacions". Tot plegat, pensat perquè qui visiti Can Reon se n'emporti una experiència que, com tant agrada dir ara, abasti els 360º del territori DO Alella. ●

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

9 de cada 10 incendis són causats per persones

Al camp, tota imprudència és fatal.
Si lences una burilla pots provocar un foc.



Evitar-ho i protegir-te comença amb tu.



Si veus foc o fum, truca al 112.
Informa-te'n a incendis.gencat.cat



Diputació
Barcelona



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
TOTHOM

La 36a Mostra de Cabriils consolida els nous espais i dobla l'aposta per la música en directe

Del 15 al 18 d'agost, Cabriils tornarà a ser un punt de trobada dels amants de la bona cuina i el bon beure

TEXT: EVA GODÀS



La Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans del municipi és una de les cites imprescindibles de l'estiu. Són dates que conviden a escapar-se de la rutina i relaxar-se a l'aire lliure. El programa de la mostra és perfecte per això i ho tenim a tocar de casa.

L'any passat, l'ajuntament hi va introduir canvis: nova imatge, nous espais i programa més ampli. Montse Ponsa, regidora de Promoció Econòmica, Turisme i Comerç, ens ha explicat que el nou format va ser un èxit i que enguany es manté: "Vam traslladar la fira d'atraccions fora de l'espai de la mostra i vam crear

L'any passat els concerts van funcionar molt bé. Enguany n'hi haurà dos cada dia.

un espai d'artesans, amb dinamització, espectacles infantils, DJ i possibilitat de fer

una copeta després. Aquesta edició també serà així. A la zona d'artesanía l'oferta serà molt variada: hi haurà quinze paradetes amb roba, joies, encens, ceràmica, il·lustració, cosmètica etc."

També tornaran a oferir concerts: "Van triomfar tant, que aquesta edició farem doble actuació cada dia. Hi

haurà més restauradors i tornarem a tenir *food trucks*, que van tenir molt bona acollida.” Entre els participants hi haurà disset restaurants, vuit *food trucks* i cinc cellers.

Ponsa es mostra molt satisfeta amb el cartell d’enguany: “Vam fer un concurs on va sortir la botifarra blanca i negra com a plat més representatiu de Cabriils, que, com sabeu, és vila gastronòmica. El cartell juga amb aquesta imatge.”

Precisament el fet de ser vila gastronòmica comporta que molta gent que no és del Maresme conegui el municipi i acostumi a visitar-lo per

La mostra reuneix cada any unes 15 mil persones, gairebé el doble de la població que viu a Cabriils

anar a alguns dels seus restaurants: “A Cabriils tenim un gran talent i la mostra és una ocasió molt bona per conèixer, en una sola visita, tot el que podem oferir.”

Un bon pla familiar

La mostra és punt de trobada d’aficionats al vi, però també esdevé un bon pla familiar: hi ha espectacles infantils cada dia i “els espais són molt agradables, no hi ha aglomeracions, s’hi pot passejar, i la mainada pot jugar i córrer”, afegeix Ponsa.

Pel que fa als concerts, el primer dia hi haurà Tory Sparks. El dia 16 actuaran L and M Acustics i VHS, mentre que el dia 17 es podrà gaudir de The Swing Cavaliers i Alma de Boquerón. Finalment el darrer dia actuaran Miquel Moya i Artistas Invitados.

A l’espai del Market, el dia 16 hi haurà espectacle itinerant i Fun Party amb Doctor Fly, el dia 17 la proposta de titelles *Les aventures de Matito* i el dia 18 es podrà veure un espectacle de màgia.

Sostenibilitat i proximitat

Un altre tret distintiu de la mostra cabrilenca és l’aposta



AJUNTAMENT DE CABRIILS



AJUNTAMENT DE CABRIILS



ÒSCAR PALLARÉS

Propostes gastronòmiques

Restaurants

Nou Gras
Can Rin
Hostal de la Plaça
Casal
Can Vias (la Rosi)
Tempo de l’Hort
Nou Farcell
Salvana
Capibara Bakery
Rostisseria l’Ast 9
180
Foodlona by Miquel Antoja
El Masvell
Can Pocurull
La Cisa
Xarcuteria Tomàs

Food trucks

Una pizza
Batalla Burgers
Che Guille
Cora crepes
Foodtruck La Prenda
Foodtruck Thai
Benditos
Te quiero un huevo

per la sostenibilitat i la proximitat: “A banda els productes de la DO Alella i del vi fet amb vinyes locals, per nosaltres també és important que tota la cultura que acompanya la gastronomia tingui segell territorial, des de la música fins als artesans.” Pel que fa a l’emplaçament, es manté l’Escola l’Olivera i “aquest any hi ha dues grans zones: una d’artesans i una de restauració”. “Una novetat important és que els artesans gastronòmics, els hem traslladat a la zona de restauració perquè, si vols picar uns formatges, té més sentit que ho puguis fer mentre ets a taula”, explica la regidora. La mostra reuneix cada any unes 15.000 persones, gairebé el doble de població que viu a Cabriils. És una xifra que evidencia la importància i la popularitat de la proposta, que atrau gent de la comarca i també d’uns altres llocs del país. “No ens cal créixer en visitants, ens cal sorprendre i guanyar qualitat en cada edició.” ●

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

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

maspadellas.com



Vins party-sans

Talcomraja

CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180



Més informació al web i Instagram



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



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

ORÍGENS



MOT
RESTAURANT

Una experiència gastronòmica amb productes gourmet i de proximitat

Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86

by VILARENYS | HOTEL



CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



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



Bouquet d'Alella Garnatxa Negra 2024

Ramon Roset

Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

A la vista presenta un color cirera viu amb rivet violaci, net i brillant. Capa mitjana. Llàgrima fina i lleugerament tintada.

NAS

Intensitat aromàtica alta, amb predomini de fruita vermella fresca (maduixa, gerds, cirera), records florals de violeta i lleus matisos herbacis. Notes de llaminadura i fons subtilment mineral.

BOCA

Entrada amable i fresca, amb un pas lleuger i molt afruitat. Tanins suaus i polits. Acidesa esmolada que hi aporta vivacitat. Final mitjà amb records de fruita vermella i un toc lleugerament salí.

ELABORACIÓ

Vi negre elaborat amb garnatxa negra de vinyes velles certificades. Verema manual en caixes de 15 kg. Un cop refrigerats i desrapats, es fan dues fraccions dels raïms: un 20% fan maceració carbònica, la resta maceren amb les pells. Durant aquest període, es fan dos remuntatges diaris. Premsat suau i fermentació malolàctica.

PVP
12,50 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2024

Varietats: 100% garnatxa negra

Grau alcohòlic: 14% vol

Ampolles elaborades: 2.500

DO Alella



La proposta de maridatge

Restaurant Blau de Mar

Passeig Xifré, 2
08350 Arenys de Mar
Telèfon: 931 586 065 | 650 045 008
restaurant@blaudemar.cat
www.blaudemar.cat

Inaugurat el 2020, Blau de Mar s'ha convertit en un dels referents de la cuina mediterrània de proximitat al Maresme. El projecte va néixer amb la vocació d'oferir una experiència gastronòmica honesta i responsable. La seva proposta combina el respecte pel producte local i de temporada amb una presentació curosa que posa en valor les arrels culinàries de la Mediterrània. El restaurant aposta decididament pels proveïdors de proximitat i per un model just. Aquest compromís es tradueix en una carta que evoluciona segons el calendari de collites i captures, sempre amb l'objectiu de transmetre autenticitat i excel·lència. Col·laboren amb fundacions com Junts Autisme, promovent tasques prelaborals i donant oportunitats a persones amb diversitat funcional.



En Toni,
del celler Bouquet d'Alella,
junt a en Josep, del Blau de Mar.

Peus de porc sense feina, mongetes del ganxet i gamba vermella

Aquest vi jove de garnatxa negra de Bouquet d'Alella, amb la seva intensitat de fruita vermella fresca, acidesa viva i tanins amables, és un excel·lent company per a uns peus de porc desossats amb mongetes del ganxet i gamba d'Arenys.

La seva frescor i el caràcter lleugerament salí equilibren la textura gelatinosa i el gust untuós dels peus de porc, aportant netedat al paladar. Alhora, la fruita vermella i les notes florals harmonitzen amb la dolçor natural de la gamba, mentre que l'acidesa vivifica l'experiència i evita la sensació de pesadesa del conjunt.

Les mongetes del ganxet, de textura cremosa i gust delicat, es veuen ressaltades per la suavitat tànnica i el final lleugerament mineral del vi, que emfasitza el caràcter mediterrani de tot el plat.



MÉS VINS JOVES AMB GARNATXA NEGRA DEL TERRITORI ALELLA

Alta Alella GX
Alta Alella
DO Alella
100% garnatxa negra
PVP: 9,90 €



El Rumbero
Oriol Artigas
Sense DO
100% garnatxa negra
PVP: 18 €



Sang de Sauló - Quars
Talcomraja
Sense DO
100% garnatxa negra
PVP: 12,50 €



Contingut ofert per la Diputació de Barcelona

Desconnectar per tornar a connectar, sense anar més lluny

Molt a prop de Barcelona trobaràs tot allò que necessites per escapar de la rutina del dia a dia i descobrir els millors plans

Els pobles i ciutats de la província de Barcelona són ideals per fer turisme de proximitat, conscient i sostenible, i hi trobaràs una oferta molt diversa d'activitats i serveis de qualitat per satisfer els més exigents.

Regió Mundial de la Gastronomia

Res millor que una experiència enogastronòmica de primera per gaudir d'una escapada i assaborir el territori, entre vinyes o en un restaurant acollidor.

Catalunya és enguany la Regió Mundial de la Gastronomia, i a la província de Barcelona el que et resultarà més difícil serà escollir entre una cuina casolana tradicional amb productes singulars i de proximitat i una cuina innovadora de la mà de xefs reconeguts internacionalment. Visitar els productors que assorteixen restaurants i fondes del territori amb productes locals de qualitat, conreats i elaborats amb molta cura, és una experiència que tampoc hauries de perdre't.



Vinyes i enogastronomia a Albet i Noya / Marc Castellet-ACT

Enoturisme de qualitat

Fins a tres denominacions d'origen autòctones —DO Penedès, DO Alella i DO Pla de Bages— ofereixen visites als seus cellers i activitats de tast o de maridatge per viure experiències úniques d'enoturisme. Contemplar les vinyes i la posta de sol fent un tast de vins és una manera excel·lent de connectar amb la terra i assaborir els plaers senzills de la vida.

La DO Penedès i els seus dos cors: Sant Sadurn d'Anoia i Vilafranca. Territori vinícola des dels temps dels fenicis, aquesta denominació d'origen és la més extensa de Catalunya i es troba a només 40 minuts de Barcelona! És la que més cellers té, amb una oferta d'activitats enològiques en concordança amb la seva rellevància.

La DO Alella és la més petita. La seva reduïda extensió ha fet que els productors locals es concentrin en l'elaboració de vins de molta qualitat. Ja a l'època del Modernisme els blancs d'Alella van ser els preferits per la burgesia catalana.

El paisatge és el gran protagonista de la DO Pla de Bages, un territori vitivinícola on s'alcen formacions tan impressionants com Montserrat, les serres de Castelltallat, Sant Llorenç del Munt i l'Obac i el massís del Montcau. Són espais naturals molt singulars que emmarquen els vinyars i que val la pena explorar.

Si vols aprendre de vins i caves, no deixis d'anar al VINSEUM (Museu de les Cultures del Vi de Catalunya) i al Cava Centre (Centre d'Interpretació del Cava). I si la Ruta Miravinya et permet conèixer amb cotxe gran part de la seva geografia, a Penedès 360 trobaràs itineraris enoturístics per descobrir els seus paisatges de postal a peu, amb bicicleta de passeig o amb BTT.

Sol, platja i una cuina exquisida

A Costa Barcelona et serà fàcil trobar la platja que estàs buscant: una cala solitària on relaxar-te bressolat per la remor de les onades; una platja familiar amb tots els serveis; o una platja llarga, ideal per fer-hi esport. Vint-i-cinc poblacions costaneres a prop de Barcelona i ben connectades amb transport públic, on podràs banyar-te, gaudir del sol i assaborir una cuina marinera per llepar-te els dits!

Descobreix bons restaurants i també d'on ve el millor producte local i el gran protagonista de l'estiu, el peix. A Costa Barcelona la pesca continua sent una activitat econòmica important i ho pots comprovar apropant-te a la llotja de Vilanova i la Geltrú o a la d'Arenys de Mar.

5 propostes imprescindibles per gaudir de la gastronomia i l'enoturisme a les comarques de Barcelona, sense anar més lluny

1. Rutes del vi de Barcelona

Ben a prop de Barcelona pots gaudir de tres zones vinícoles amb denominació d'origen: DO Penedès, DO Alella i DO Pla de Bages.

2. Les tines de pedra seca

A la DO Pla de Bages pots descobrir enmig del paisatge les tines de pedra seca, un patrimoni rural històric únic per saber com s'elaborava en temps passats el vi.

3. Descobreix com es conreen i s'elaboren els millors productes locals

Et proposem una ruta per conèixer diferents productors de les comarques de Barcelona que pots visitar.

4. Visita les llotges de peix

Vilanova i la Geltrú i Arenys de Mar tenen llotges on cada dia arriba directament de les barques peix i marisc acabats de pescar i es realitza la tradicional subhasta.

5. Oleoturisme

Viu experiències úniques coneixent i degustant olis de qualitat a les comarques de Barcelona.



Tast de vins a les tines de pedra seca de la DO Pla de Bages / Marc Castellet-ACT



Trobaràs aquestes i moltes més propostes escanejant aquest QR

Aquesta acció de la Diputació de Barcelona respon als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Els 17 ODS van ser proclamats per l'Assemblea General de Nacions Unides el 25 de setembre de 2015 i formen part de l'Agenda global per a 2030. La Diputació de Barcelona n'assumeix el compliment i desplega la seva acció de suport als governs locals de la província d'acord amb aquests ODS.

·DESCOBRIR NOUS SABORS·

Sense anar més lluny



Gaudir del mar i de la muntanya. Assaborir la cuina del xup-xup i la dels fogons més innovadors. Passejar entre vinyes, conèixer els cellers i tastar els seus vins. Molt a prop de Barcelona tens un munt d'experiències amb un sabor únic, sense anar més lluny.

Els millors plans de les comarques de Barcelona a
www.barcelonaesmoltmes.cat



FIRRES

2025

FIRA DE NADAL
23 i 24 de
desembre

FIRA
GASTRONÒMICA
26, 27 i 28
de setembre

III FIRA DE
FORJADORS
29 de novembre

BIKER FEST
11 i 12 d'octubre

MERCAT DE ROBA
DE SEGONA MÀ
30 de novembre



Ajuntament
Vilanova del Vallès

Entrem a la cuina de Can Matons

La històrica cuina d'una masia del segle XVIII és l'indret escollit per a un tast tan màgic com experimental: quinze ampolles que no estan a la venda. Algunes són anyades antigues i unes altres són el resultat de les proves, els experiments i els jocs dels responsables d'aquest celler durant dècades

TEXT: ISAAC FERNÁNDEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





"Photo finish" de totes les ampolles tastades a la cuina de Can Matons.

"Benvinguts! Passeu a la cuina, si us plau." L'autor d'aquesta rebuda cordial és Quim Casacuberta, responsable comercial de Can Matons i amfitrió d'aquesta calorosa vetllada d'estiu. A les sis de la tarda, el sol encara és molest i la brisa bufa reescalfada, així que els convidats agraïen la invitació i s'endinsen a la masia del segle XVIII que és el símbol d'una de les iniciatives de referència de la DO Alella.

La cuina de Can Matons és una estança gran, amb una llar de foc al fons, on antigament es devia cuinar amb foc a terra. Una taula rústica llarguíssima i ben parada amb un generós desplegament de copes ocupa la part central de la cuina. Aquí dins no hi toca el sol, però tampoc es pot dir que l'ambient sigui fresc: aquesta onada de calor no perdona.

Els convidats tenen la impressió d'haver-se colat en una reunió familiar, en un dels espais més íntims d'aquesta casa històrica, situada a Santa Maria de Martorelles, al vessant vallesà del territori de la DO. I encara més tenint en compte que en Quim no està sol, sinó

que hi ha uns altres membres de la família de Can Matons. Al cap de taula hi seu Lluís Font, que va ser l'encarregat del celler des d'abans que hi hagués celler fins que es va jubilar, ara fa un parell d'anys. Ben a prop seu hi ha Marta Bericat, actual enòloga de Can Matons, on va arribar amb l'experiència prioratina als Cellers Scala Dei. I al costat d'ella hi ha el sommelier César Cánovas, *brand ambassador* de Vins del Llogat –la divisió de Raventós Codorníu orientada als projectes més petits del grup.

"Una taula rústica llarguíssima i ben parada amb un generós desplegament de copes ocupa la part central de la cuina"

Els amfitrions representen totes les àrees de Can Matons: la producció, la promoció i la comercialització. Ningú millor que ells per explicar als con-

vidats què es cou a la cuina de Can Matons.

A l'altra banda de la taula, a més del director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, també s'han introduït en aquesta reunió familiar la sommelier Eli Vidal, que recorda que fa anys es dedicava a guiar visites enoturístiques en aquest celler, i el xef Juanito Quintana, copropietari del popular restaurant la Morera de Mataró.

Què s'hi cou, en aquesta cuina?

El tema del tast és força misteriós. En Quim explica que a les entranyes del celler s'amaga una bona quantitat de vins que mai no han sortit a la venda. Es tracta de proves, jocs i experiments que han fet al llarg dels anys els responsables del celler, mentre paral·lelament creaven les ampolles que tan bé coneixen els amants dels bons vins d'Alella. També disposen d'ampolles d'anyades antigues, que fa temps que ja no es comercialitzen. La combinació de les dues línies serà el fil argumental de la sessió. Tota una motivació per als assistents.

Marquès d'Alella 2013

El primer vi de la tarda aporta

la primera ensenyança clau: en aquest tast es parla d'ampolles més que no pas de vins o d'anyades. Perquè en Quim i en César han decidit destapar dues ampolles d'aquest Marquès d'Alella 2013 i ningú no diria que es tracta del mateix vi. En Lluís recorda que va ser un any calorós i una mica més sec de l'habitual i comenta que el van embotellar amb uns 5 o 6 grams de sucre, per dotar-lo d'una millor conservació.

La primera de les dues ampolles, segons en César, presenta "més notes de mel que de ranci": és un vi que es manté encara força viu i bastant equilibrat. L'altra ampolla, en canvi, ofereix un caràcter molt més ranci i evolucionat. A la taula es reparteixen els partidaris de l'un i de l'altre. "Això, ho puc maridar molt bé!", exclama en Juanito amb el segon.

Marquès d'Alella 2011

Resulta curiós poder comprovar també l'evolució de les tendències quant a les ampolles, en el sentit més vitri de la paraula. L'anyada 2011 encara es va embotellar amb l'ampolla d'estil Bordeus, just

abans que fos substituïda per l'ampolla d'estil Borgonya les anyades següents. També en aquest cas en Quim i en César han destapat dues ampolles i el resultat torna a ser desconcertant: encara hi ha més diferències que en el vi anterior! En el color, en les aromes i gairebé en qualsevol característica que s'analitzi, aquestes dues ampolles són diferents. La primera presenta trets de reducció de llibre, mentre que cap dels presents no s'hauria estranyat si els haguessin dit que la segona ampolla era en realitat un *oloroso* de Jerez.

És curiós com, un cop més, es posa de manifest que els vins de pansa blanca d'Alella són capaços de proporcionar plaer malgrat els anys. "Es fan rancis, però igualment són bons", conclou en César.

Marquès d'Alella Pansa Blanca 2011

En Quim fa notar que la diferència entre aquest vi i l'anterior es troba en la gamma. El Marquès d'Alella Pansa Blanca, que ja es comercialitzava en ampolla Borgonya, estava posicionat en un nivell superior que el Marquès d'Alella clàssic. En Lluís explica que, des de la perspectiva de la producció, aquesta diferència es materialitzava en una maceració amb les pells que li restava un xic d'acidesa. Potser originalment allò li proporcionava un punt d'equilibri més interessant.

El bon ambient, les bromes i el riure van combinar a la perfecció amb la serietat i la professionalitat mentre va durar el tast

Actualment, aquest vi no és tan llarg com la versió clàssica, tot i que els tastadors sí que aprecien que és saborós i salí. L'Eli afegeix que hi troba "més amargor i un punt cruixent".

Raventós d'Alella Blanc Allier 2020

Aquest vi va ser elaborat amb la varietat chardonnay durant



Les anècdotes i records compartits per en Lluís Font van permetre la resta de tastadors aprendre alhora que riure i gaudir.

l'anyada de la pandèmia i no va arribar a sortir a la venda. El fet que una part del vi pasés un temps de cria en botes de roure francès fa que en César esperoni en Lluís perquè expliqui l'anècdota de com va empear-se-les per mantenir les botes a una tem-

peratura estable i controlada. Parlen d'anys enrere, quan els cellers només sabien fer-ho col·locant les botes en una sala ben refrigerada amb aire condicionat. Amb el seu estil despreocupat i sense donar-se cap importància, en Lluís narra que se li va acudir fer uns

serpentins que pogués introduir a les botes, reproduint el sistema dels dipòsits. Allò no existia i "me'n vaig fer un fart, de soldar tubs", riu. La seva invenció va donar resultat i aviat la van copiar uns altres cellers, fins al punt que avui ja és moneda comuna a tot arreu.



Quim Casacuberta serveix vi a Marta Bericat i César Cánovas.



Juanito Quintana junt a Eli Vidal.

Raventós d'Alella Pinot Noir 2015

Un vi negre a Can Matons? La sorpresa és general a la taula. Perquè el celler mai no ha comercialitzat vins negres. "És totalment inèdit", diu en Quim amb mig somriure trapella als llavis. Resulta que la finca disposa de menys d'una hectàrea de vinya de la varietat pinot noir que, tal com confirmen la Marta i en Lluís, sempre s'ha destinat a la producció dels caves del grup.

Però aquell any van voler fer un experiment i van elaborar un vi genuïnament negre. De fet, la intensitat del color és la segona de les sorpreses dels assistents, perquè és ben sabut que la varietat pinot noir sol donar vins menys intensos cromàticament. "Està molt bé!", exclama l'Eli. "Té un taní molt marcat però en nas, molt bé", referma en César.

Marquès d'Alella Pinot Noir Dolç 2013

"Ui, això és un error!", adverteix la Marta de seguida que

té aquest líquid a la copa. La idea era tastar una altra anyada d'un vi negre de pinot noir de la casa, però aquesta ampolla no és exactament això. Els tastadors es troben un vi d'un color no tan intens com l'anterior, però en canvi té unes aromes de pansa molt marcades. Un cop a la boca, descobren que és un vi dolç... i força reeixit, a més! En Lluís recorda que van fer aquell experiment afegint alcohol a un vi negre que encara no havia acabat la fermentació. Al final, l'error es convertirà en un dels vins que més hauran agradat de tota la sessió.

Raventós d'Alella Petit Manseng 2018

Ara sí, el guió dels amfitrions preveia l'entrada de la dolçor en aquest punt del tast. "Em transporta a Alemanya", comparteix en Juanito sobre les sensacions d'aquest vi d'una varietat poc habitual en aquestes latituds i que té el seu hàbitat natural cap al sud-oest de França. En Lluís explica que en l'elaboració d'aquest vi dolç, que conserva uns 50 grams de sucre, no calia aturar la fermentació: era tan lenta que s'aturava ella sola quan arribava el fred del desembre. "Té una fragància, un perfum...", elogia en César. Mentre que en Quim aporta

La sessió s'acaba amb el tast d'un vi inesperat: un ranci deliciós amb solera de 1981

una dada particular: la raó per la qual es manté tan viu malgrat els set anys que han passat té a veure amb el tap de rosca que incorpora l'ampolla. Un element més a tenir en compte.

Raventós d'Alella 10 Mètode Ancestral 2016

També té un nivell de sucre destacat aquest vi escumós elaborat amb mètode ancestral que no passa dels 4,5 graus d'alcohol. Per a en Lluís, aquesta elaboració és tan senzilla que gairebé no mereix ni comentaris: "És com ho feia el Dom Pérignon i



els frares francesos i ja està." Per als tastadors, en copa no presenta gens de complexitat, és senzillament agradable de beure. L'Eli és qui més el defensa: "És com un còctel, un refresc que entra molt bé." I n'aprecia la versatilitat, que considera que podria ser molt adequada per a la gent jove o per a persones que no estiguin gaire introduïdes en el món del vi. "Això, ho embotelles en ampolles petites i ho ofereixes a la gent jove i a veure qui continua bevent cervesa!", desafia en César. No hi ha unanimitat.

Marquès d'Alella Perfum de Pansa Chardonnay 2010

No, no, en aquest vi dolç no hi ha pansa blanca. El concepte "perfum de pansa" ve del fet que es tracta d'un vi de verema tardana afectat per *Botrytis cinerea*, és a dir, l'anomenada podridura noble, i la varietat de raïm és la chardonnay. Aquí sí que l'elaboració requereix molt més del savoir faire del personal, oi Lluís? "En nas és molt xulo!", exclama en César i, al cap d'una estona, afegeix: "És un vi que necessita temps per anar traient totes les aromes, fins i tot hi trobo pell de taronja, cítrics..." Sens dubte, una *delicatessen* que, tot i els quinze anys que té, encara pot oferir molt de plaer en el tast.

Titiana Pansa Blanca Sense Sulfit 2017

Aquest vi escumós de la DO Alella és la penúltima sorpresa, a càrrec de la Marta, que havia desgorjat l'ampolla unes hores abans, aquell mateix matí. Una vegada més, en Lluís fa gala de la seva humilitat quan se li pregunta com de difícil és fer un vi sense sulfit com aquell: "Cap dificultat, no s'hi posen sulfit i ja està." Potser sí que té raó i és tan fàcil com això, però la veritat és que aquest Titiana és ric en fruita molt fresca i no presenta cap de les aromes dels vins naturals que tiren enrere els consumidors menys avesats.

Can Matons Pansa Blanca 2024

No havíem acabat ja? Quan els tastadors començaven a pronunciar les seves conclusions sobre la sessió, la Marta es treu de sota la màniga el seu primer vi a Can Matons. El primer que ha elaborat de principi a fi, des de la verema fins a l'ampolla. Bé, encara no està embotellat i molt menys comercialitzat, però ha volgut presentar una ampolla recollida directament del dipòsit per posar en context la sèrie de vins tastats. Els experiments, els jocs i les proves es fan per després poder excel·lir en aquells productes que han de donar resultat al mercat,

com aquest. Un vi fresc amb una acidesa molt bona, que representa a la perfecció què hauria de ser un vi d'Alella, tot i que l'anyada 2024 va ser molt complicada per les condicions de sequera. La producció serà curta, però el producte no decep. És el vi més fàcil del tast, no cal ni explicar-lo. Tothom hi està d'acord.

Vi ranci solera 1981

El sol ja fa estona que ha baixat cap a l'horitzó, però la màgia del moment fa que cap dels assistents vulgui que aquell vespre s'acabi ja. És el moment de posar el punt final a la sessió amb una ampolla que no estava prevista, però que tothom aplaudeix. La Marta va a buscar una petita quantitat del líquid que es conserva en una bota des de l'any 1981. És un vi ranci elaborat pel mètode de solera, que els tastadors valoraran tal com raja, sense l'alcohol que caldria afegir-hi per donar-lo per acabat. En aquella època, l'enòleg de la casa era Josep Maria Pujol-Busquets i en Lluís recorda que l'anyada de 1981 va ser un any molt bo. La té ben present perquè va ser la primera que van elaborar al celler modern. "És un vi ranci i ja està", explica ell mateix. Geni i figura. No cal dir res més.

Conclusions

La satisfacció acompanya tots els assistents quan s'aixequen de la taula. Són conscients d'haver viscut una vetllada única, tastant una sèrie d'ampolles ben diverses i gens convencionals. "Un tast de coses rares, que s'han fet tot jugant en època de verema, és un tast experimental", conclou en Quim.

En Juanito, que és bon coneixedor dels vins de Can Matons, amb què treballa al seu restaurant, vol remarcar que "han seguit sempre una línia i això es nota". També remarca la diferència que troba entre aquests vins de la zona del Vallès en comparació amb els vins de la zona del Maresme: tenen més cos, més acidesa, tot i que també hi intervenen diferències com ara l'elaboració i el moment de la collita.

L'última intervenció d'en César és una sentència: "La pansa aguantava." ●



Núria Garrote Esteve

Retrobar-se amb el vi d'Alella des dels Estats Units

TEXT: EVA VICENS / FOTO: JAVI PARICIO

És masnovina de naixement, però fa més de dues dècades que viu als Estats Units, a l'estat de Michigan, on es va instal·lar, d'entrada, per motius laborals, i més tard, també personals. Res a veure amb el vi, en un principi. Núria Garrote Esteve és enginyera industrial a la Universitat Politècnica de Catalunya i va creuar l'Atlàntic per acceptar una bona oferta al sector de l'automoció. "Hauria pogut anar a la Xina o al Brasil, però després de rumiar-ho vaig obrir camí a les Amèriques", recorda. Valenta ella, que va saber aprofitar "la llibertat del moment" per emprendre una nova aventura que, en principi, havia de durar tres o quatre anys. Però encara hi és.

I no sols això. Vivint a Detroit, ha reconnectat amb els seus orígens i especialment amb el vi. "M'he criat sempre envoltada de vi, però la seva bellesa i complexitat, les he descobertes lluny de casa", confessa. Primer, de manera indirecta, a través del negoci del seu marit: una botiga especialitzada en vins francesos. I ara, amb el projecte que ha fundat i dirigeix amb passió i diligència.

Vinovi&Co. es dedica a la importació de vi per al mercat nord-americà, principalment català, però també d'unes altres regions de l'estat espanyol, especialment del nord. "Trio Catalunya per diversos motius, però sobretot perquè és la meva identitat; i, a més, també treballa amb vins de Castella i Lleó, la Rioja, algun xerès... Ah! I vins de Galícia", diu, en homenatge al lloc d'origen de son pare i la família paterna.

Hem quedat per video-trucada perquè l'Atlàntic ens

separa i de seguida, a banda i banda de pantalla, la conversa esdevé fluïda, com la que tenen aquelles persones que potser no es veuen gaire, però fa temps que es coneixen. De sobte, sorpresa, veiem la Núria amb dues revistes de *Papers de vi* a les mans: ens explica que n'és lectora habitual, que sa mare li'n guarda els exemplars i que cada cop que ve de visita els embarca cap a casa. Hem fet les Amèriques!

Els vins expliquen històries i expressen indrets

"El vi és una forma d'art que expressa un lloc des del punt de vista d'un viticultor" i "els vins expliquen la història d'un lloc i d'una visió", llegim a la seua pàgina web. I no ens cal preguntar-li què vol dir exactament perquè aquesta mateixa idea és recurrent en la conversa i, directament o indirectament, l'esmenta gairebé com un mantra. És la màxima sobre la qual ha construït tot el seu projecte. Explica que sovint es deixa guiar per la intuïció a l'hora d'escollir nous vins, però que el vincle amb el productor és essencial. "Busco aquesta connexió: conèixer el projecte, el viticultor... El compromís amb la vinya, per mi també és clau."

De fet, la seva proposta és una aposta clara pels vins d'autor: petites produccions singulars, úniques i, si pot ser, encara inèdites al mercat nord-americà. "Els importadors som l'entitat més propera a la vinya i al vinyater", reivindica. I és aquesta proximitat, la que li permet fer la seva "selecció més personal".

Una selecció que avui inclou una vintena de cellers i més d'un centenar de referències i que actualment, des de fa un parell d'anys, li pren tot

el seu temps de la vida professional perquè, fins aleshores, havia compaginat aquest projecte amb la seva feina al sector de l'automoció. Un salt endavant conscient i pensat, però que ha coincidit amb un escenari enrarit per les incerteses comercials i l'amenaça d'incrementos d'aranzels anunciats per l'administració de Donald Trump. "El principal

Núria Garrote es dedica a la importació de vi per al mercat nord-americà, principalment català

Aquesta masnovina aposta pels vins d'autor: petites produccions singulars, úniques i, si pot ser, encara inèdites al mercat nord-americà

problema és la incertesa i el fet que ens obliga a prendre decisions amb riscos que no podem controlar", admet.

El Masnou i el vi d'Alella

Sigui com sigui, Vinovi&Co. es va consolidant a poc a poc al mercat nord-americà del vi i, a la vegada, continua sent un projecte viu i en evolució. Ara mateix, com explica la fundadora, està immersa en un procés de renovació d'imatge i alhora reconeix que té algunes assignatures pendents, sobretot pel que fa a la gamma de productes: "M'encantaria incorporar-hi més escumosos, però sobretot algun vi d'Alella." De moment no n'ha

incorporat cap. "Hi ha pocs cellers, però m'agraden molt els vins que s'hi fan", diu, amb una mirada clara cap al seu territori d'origen.

I el cert és que, davant aquesta realitat, ella mateixa s'ha marcat un objectiu: "Vull conèixer a fons tots els projectes i veure si poden tenir viabilitat als Estats Units." I és que, insisteix, la producció d'Alella és petita, però hi veu molt de potencial. Quan viatja al Masnou, que és sovint, sempre hi posa alguna ampolla a taula. "Els vins amb DO Alella tenen una gran capacitat comercial", assegura. I ho defensa amb entusiasme: "Sempre explico Alella com un territori ric i divers, malgrat la mida. Els cellers d'aquí ofereixen molt més del que s'ha explicat fins ara."

En aquest aspecte, costa saber si parla l'empresària o la masnovina carregada de records. "Em venen imatges de quan anàvem de vins a la Companyia d'Alella", diu, somrient. Però aleshores el vi era només un element més, part de l'escenari habitual, com el que veia a casa cada dia. "El pare sempre en bevia durant els àpats. D'adolescent, per mi el vi era això: el pare i els dinars en família."

Són records que connecten passat i present. Projectes de vida que han enllaçat Detroit amb el Masnou, amb el vi i amb Alella. Però, de moment, no es planteja tornar. "En un moment donat vaig percebre que em quedaria a viure als Estats Units... i, ara per ara, m'hi sento a gust." Potser, conclou, "perquè hi viatjo sovint i mai he perdut el vincle". ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



CAVT Catalunya
On el vi és cultura



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Subscriu-te

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

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



www.papersdevi.cat



Dilluns 8 - 20h

Tast amb personalitat amb Cyril Vermeulen: Tast amb bombolles

Cyril Vermeulen, Millor Sommelier de Catalunya 2025, proposa una experiència exclusiva de tast de champagne elaborats per petits productors.

Una oportunitat excepcional per descobrir matisos sorprenents i apropar-se a un univers de bombolles autèntiques i artesanals.

Preu: 18€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques



Dimarts 9 - 20h

Tast amb personalitat amb Chus Brion: Vins atlàntics

Farem un viatge per Galícia, una terra marcada per la influència constant de l'Atlàntic, que imprimeix caràcter als seus vins frescos, vibrants i amb una expressió aromàtica que evoca la brisa marina i la terra mullada. Explorarem les varietats més emblemàtiques, maridades amb formatges i tapes tradicionals, que parlen del territori amb la mateixa franquesa que els seus vins. Una experiència que connecta territori, cultura i emoció a través dels cinc sentits.

Preu: 18€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques

Dimecres 10 - 18h

2n Concurs de tast de vins per parelles

Demuestra les teves habilitats en tast de vins i competeix per ser la parella guanyadora d'aquesta emocionant i deliciosa experiència vinícola. No t'ho perdís!

Hi haurà dues categories: aficionats i professionals del món del vi.

Preu per parella: 40€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques



SI ETS D'AQUÍ, NO TENS EXCUSA!

Ja és hora que visitis Vallmora.

Si ets de Teià, Alella o El Masnou, gaudeix de la visita guiada de manera gratuïta.

*Cal portar el DNI.



CANVI D'HORARI D'ESTIU:

Durant mesos de juliol i agost obrim de 17h a 22h.

CONTACTE:

info@vallmora.cat
+34 615 61 98 94
www.vallmora.cat



VINS I CAVES

BLANCHER

VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya

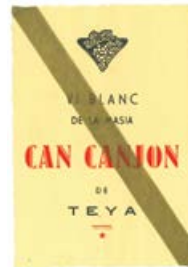
AMB LA GARANTIA DEL CONSELL REGULADOR

Catalunya

VINYERÓ

AMB LA GARANTIA DEL CONSELL REGULADOR

www.blancher.es - Telèfon 938 183 286



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



BLAU de Mar

Passeig Xifré, 2
08350 Arenys de Mar
@RESTAURANTBLAUDEMAR



931586065

WWW.BLAUDEMAR.CAT

Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43



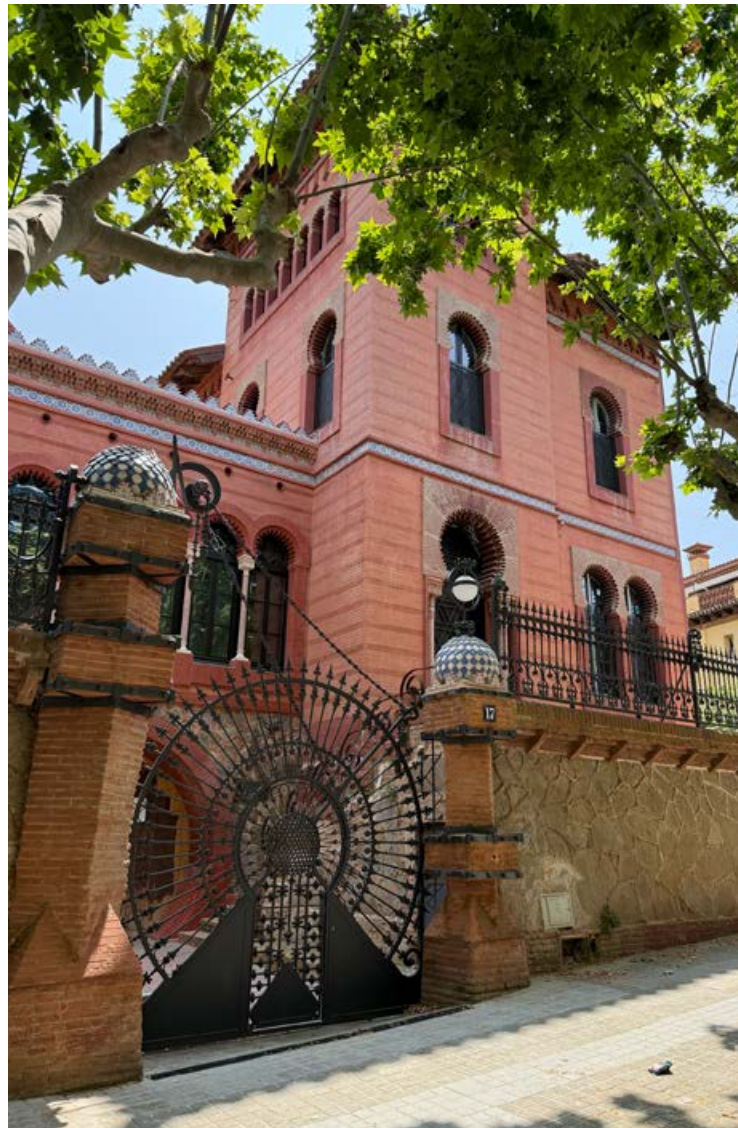
Argentona, una escapada plàcida entre càntirs i joies del modernisme

La història d'Argentona l'ha dotat d'una posició privilegiada. Les seves aigües preuades la van convertir des de la segona meitat del segle XIX en un indret d'estiueig de famílies benestants barcelonines, cosa que va motivar que aquesta vila fins i tot tingués tramvia fins a Mataró. Com a llegat, n'ha quedat un patrimoni modernista impressionant i una bona oferta comercial i de restauració que es poden descobrir amb una passejada ben agradable.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Malgrat que ja té 12.850 habitants, un teixit industrial consolidat i la seva proximitat amb Mataró, la vila d'Argentona es reivindica com a poble. El seu tarannà reposat es palpa deixant-se perdre pels seus carrers, on es pot quedar fàcilment bocabadat entre esplèndids edificis modernistes. Entre ells, la Casa Puig i Cadafalch, que era la casa d'estiueig de l'arquitecte. Argentona també es destaca per l'anomenada que van assolir les seves aigües i la relació consegüent amb els càntirs, que es pot descobrir al Museu del Càntir, i per la seva oferta gastronòmica, amb el Racó d'en Binu com un dels seus principals ambaixadors.

La presència humana al municipi està documentada des de l'edat del ferro. Tot i això, el document més antic en què s'esmenta el nom d'Argentona és un diploma del rei Lluís el Balb, del 873, que fa referència a l'església de Sant Martí. Un altre fet important per a la configuració de la vila tal com coneix avui es va produir el 1840 quan, després de diverses vicissituds, Argentona va perdre una part del terme,



La casa Mercader, una altra de les joies modernistes del municipi.

la seva franja costanera, en benefici de Mataró i en canvi d'uns terrenys de muntanya de menys vàlua. No obstant això, la vila es va convertir en un centre d'estiueig de la burgesia barcelonina gràcies al descobriment de nombroses aigües de fonts minerals i medicinals durant la segona meitat del segle XIX.

La Casa Garí i la Puig i Cadafalch són dues de les més destacades del modernisme argentoní

Per recórrer els atractius argentonins amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, ens trobem a l'ajuntament amb la tècnica municipal de promoció econòmica i turisme, Carolina Enrich, la qual ens presenta l'alcaldessa, Montse Capdevila, i el regidor de Cultura, Quim Capdevila, que comparteixen cognom perquè són cosins. "Tenim el millor municipi del Maresme", assegura l'alcaldessa. La seva proximitat al Vallès fa que acostumi a registrar un parell de graus menys de temperatura que els altres



Museu del Càntir.

municipis de l'entorn. I afegeix: "Som a prop de la ciutat, però mantenim la identitat com a poble." Per això valoren molt el petit comerç, la tasca de les entitats i sobretot les activitats culturals.

Quan a la conversa surt que Argentona va perdre en el seu dia la franja costanera en favor de Mataró, l'alcaldesa ho té clar: "No vull platja ni tren." Ho justifica per les implicacions que tindria l'increment de visitants i el cost dels serveis associats. "No estem preparats per atendre l'allau", assegura Montse Capdevila. De fet, amb l'arribada dels estiuejants ja es va produir un primer gran canvi econòmic, social i urbanístic, reblat com en tants altres municipis marresmes amb la inauguració de l'autopista, però l'aire de poble continua ben viu. "S'hi respira tranquil·litat, és un altre ritme", assegura Enrich. I, per si en queda algun dubte, l'alcaldesa recorda que Argentona només té un semàfor a la ronda Llevant.

Un patrimoni modernista per fer valdre

Ens disposem a comprovar-ho tot començant per una visita a la Casa de Puig i Cadafalch, a la qual s'entra des de la plaça de Vendre. L'alcaldesa se'ns acomiada i ens desitja que el recorregut per la vila ens faci venir ganes de tornar-hi "per menjar i gastar". Quan travessem la pèrgola que corona la porta de l'entrada, quedem meravellats davant d'un edifici que, malgrat que està catalogat com a bé cultural d'interès nacional (BCIN), queda lluny de ser conegut. En part perquè, tot i que pertany a Argentona des que l'ajuntament el va expropiar ara fa una dotzena d'anys, encara està en procés de rehabilitació. De moment només es pot visitar en comptades ocasions quan l'ajuntament n'organitza una visita guiada.

A la Casa de Puig i Cadafalch hi havia estiuejat l'arquitecte des de ben jove. Per erigir-la, Puig i Cadafalch (Mataró, 1867 - Barcelona,

1956) va aprofitar tres antics habitatges que ell mateix va ampliar i unir, un procés que es va desenvolupar entre el 1897 i el 1905. S'hi atresoren múltiples guixos originals que havia modelat el mateix Puig i Cadafalch. "En molts hi ha les seves empremtes", subratlla el regidor Quim Capdevila, un detall que no existeix en la còpia en pedra que esculprien els picapedrers per als edificis que dissenyava l'arquitecte. Crida l'atenció que en alguns hi ha raïms i, de fet, a sota la casa hi ha un celler amb barra de bar.

També sobresurt que a la planta baixa i el primer pis les estances no són quadrades o bé que al primer pis es traça una diagonal lliure de parets que permet veure-hi d'un extrem a un altre. En un futur, la casa es convertirà en un museu obert al públic. De la resta del patrimoni modernista d'Argentona, també es destaquen les cases particulars que es poden veure tot passejant per l'Eixample: enfileu el passeig de la República –abans Baró de Viver– fins a la plaça Ballot i Can Baladia, de l'empresa Biba de bosses i motxilles. Pel camí trobareu detalls com la remarcable porta de ferro forjat de la Casa Mercader o Casa Mora. Ara, "la joia de la corona", en paraules d'Enrich, és l'espectacular Casa Garí, també un BCIN entre els veïnats del Cros i Madà, obra de Puig i Cadafalch. Amb la ruta de Puig i Cadafalch, un recorregut guiat amb minibus compartit amb Mataró, es pot fer un tast del patrimoni modernista d'ambdós municipis,

però en la majoria de casos és per l'exterior dels edificis.

Des de la Casa de Puig i Cadafalch es veu l'església de Sant Julià, d'estil gòtic, on l'arquitecte va restaurar la Capella del Renaixement: de l'interior es destaquen els esgrafiats i el baldaquí i de l'exterior les gàrgoles. Al davant hi ha la Casa Gòtica, on se centralitzarà l'arxiu municipal i que actualment acull una exposició artística. També s'hi mostren un parell d'ampolles de vi de la iniciativa Coneguem

El Museu del Càntir atresora 5.000 objectes per recollir, transportar i beure aigua

la Verema, que va impulsar els anys vuitanta l'antiga editorial l'Aixernador. La divulgació de l'ingent passat vitivinícola argentoní i les activitats que mariden vi i cultura figuren entre les finalitats de l'Associació d'Amics de la Vinya i el Vi d'Argentona, que presideix Oriol Marfà, segons el qual el 1944 hi havia més de 450 hectàrees de vinya al municipi i avui només en són tres entre la seva vinya de Can Volart, sobretot de raïm de la varietat mataró, i la de Can Pallarolas, de sirà i garnatxa negra, que treballa el celler Testuan.

Les aigües van dur prosperitat
Argentona es va fer especialment coneguda per les seves



Interior de la casa Puig i Cadafalch.

aigües, que van ser explotades per balnearis que van dotar la població d'un gran renom, com ara el Prats. Era on hi ha la Font Picant, un bon indret per guarir-se de la calor a tocar de l'Eixample argentoní. Des d'aquí es pot pujar al castell de Burriac, on el Grup de Muntanya d'Argentona organitza la mítica cursa Burriac Xtrem. Com a testimoni del passat esplendorós de les aigües hi ha el Museu del Càntir obert el 1975 i que ara és a tocar de l'església i la Casa Gòtica. S'hi atresoren 5.000 objectes que serveixen per "recollir, transportar i beure aigua", detalla Joan Eixarch, que és tècnic auxiliar del museu. Des del segle XVII, cada 4 d'agost es beneeixen les aigües de la font de Sant Domingo per un antic vot del poble en època d'epidèmia. Aquesta diada se celebra amb la Festa del Càntir des del 1951, que coincideix amb la festa major, i cada any arriba un càntir gegant d'autor que s'instal·la al centre de la vila. D'altra banda, el Festival Argillà de ceràmica es fa al principi de juliol i s'hi presenta el càntir de l'any. Aquest 2025, és una obra feminista i amb referències familiars i jujolianes de l'arquitecta Benedetta Tagliabue.

El renom que va adquirir la vila amb les aigües va contribuir a la creació del tramvia fins a Mataró, molt útil per als estiuejants i que va estar en servei del 1928 al 1965. Ara hi ha un projecte per recuperar-lo, ressalta Quim Capdevila, una idea que l'alcalde ja ens ha dit al principi



El tramvia de Mataró, a la plaça Nova d'Argentona.

del dia que "estaria bé" tirar endavant. De moment cal conformar-se amb els records que queden del tramvia, com la cançó de la Trinca "El tramvia de Mataró" i alguns cotxes, com el número 2, que resta exposat a la plaça Nova d'Argentona. Just al davant hi ha el Racó d'en Binu, un restaurant dirigit per Francesc Fortí i Francina Suriñach que beu

El passat vitivinícola del municipi és ingent: el 1944 hi havia més de 450 hectàrees de vinya

molt de la tradició gastronòmica francesa i que darrerament ha tornat a agafar volada amb el documental *Binu, història de dues estrelles*, de Miquel Cabra i Mar Clapés. Amb el títol fan al·lusió al fet que el restaurant va perdre una estrella Michelin i va renunciar a l'altra, mentre que les xarxes socials

també han ajudat a situar-lo en el mapa: a Instagram té més de 20.000 seguidors.

"És l'establiment més seguit de tot Argentona", assegura Quim Capdevila. A més del Binu, l'oferta gastronòmica és diversa: 9ODON, Xalavia, Can Cachi, Atahualpa, Masia 4 Relletges... També hi ha el Cros i el Loro del veïnat del Cros, per fer-hi un bon esmorzar de forquilla, mentre que al Bell Recó acullen casaments de luxe. Parem a fer un mos a l'acollidor Celler d'Argentona, del qual els propietaris de Ca l'Estrany de Cabrils han agafat el relleu fa pocs mesos, però manté la cuina del bacallà com una de les seves especialitats. L'interior és com fer un viatge en el temps, amb dues premses de vi –una de doble caragol– i murals enrajolats amb racons argentonins dibuixats que decoren les parets. A l'Argentast que es fa per la festa major també es pot tastar la gastronomia de la vila acompanyada de vins de la DO Alella.

L'arribada dels estiuejants també va dotar Argentona d'un bon teixit comercial. Al centre hi ha Can Moré, la fleca Casas i la pastisseria Roser per al pa i dolços, Can Bellatriu per a la verdura de conreu propi, Can Ciano i Can Valls per a la carn i els embotits i el Celler Castañé per als vins, mentre que a la plaça de Vendre queda una parada permanent en actiu de pesca salada. El fort teixit industrial argentoní, amb companyies com ara Velcro, Beiersdorf i Pando, també té el seu vessant comercial i l'empresa de bosses Biba hi té un outlet. D'altra banda, Argentona no disposa actualment de cap hotel, però sí pisos turístics. ●



Premsa de doble caragol al restaurant Celler d'Argentona.

Torna el licor Quina-Momo

El licor estomacal d'herbes Quina-Momo, nascut al final del segle XIX a Barcelona i que va acabar esdevenint el licor argentoní per antonomàsia, tornarà a vendre's. Després que el fabriqués la família Abril, se'n va quedar la marca el Celler Castañé, una botiga de vins que ha procurat mantenir-lo. Ara, s'ha trobat amb algunes vicissituds pel camí, que l'han portat a no poder-ne mantenir sempre la continuïtat, com per exemple amb el tancament de la destil·leria que els en feia, explica la sommelier i copropietària del Celler Castañé, Montse Castañé. Des del 2021 no s'havia tornat a produir, però abans que s'acabi l'estiu tornarà al mercat amb una novetat destacada que avança Castañé: "N'hem recuperat la recepta original."



Montse i Quim Capdevila, alcaldessa i regidor.

ARTIGA

VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS



Ramon Gonzalez- Viticultor @artiga_pansa_blanca info@artigapansablanca.com

alella
Denominació
d'Origen



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



Botiga especialitzada
de vins i licors,
amb espai
de degustació.



Àngel Guimerà, 12
El Masnou
93 540 29 53
615 202 155

Leandre

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



Elaborem cuina de poble,
mercat i temporada amb
sabors autèntics.
Gaudeix d'una selecció
personal de vins d'Alella,
internacionals, naturals
i noves tendències.

Horaris:
De 13 a 16 h i de 19.30 a 0 h

TERRITORI PANSABLANCA

Oriol Artigas Viticultors



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



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN



Passeig Antoni Borrell, 13 · Alella (Barcelona) · T: 93 540 17 94 · M: 649 09 36 10 · info@elsgarrofers.com

www.elsgarrofers.com



GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51

web@gardenarenas.com
www.gardenarenas.com

FLEQUES I PASTISSERIES



*La Petita
Mallorquina*
Forn i Pastisseria

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



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



L'Era Restaurant

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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



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

HOTELS



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

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



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



Av. del Maresme, 507 · Mataró
Tel. 937 96 07 54



Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86



ELS GARROFERS
INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Ps. Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 93 540 17 94 / 649 09 36 10
info@elsgarrofers.com · www.elsgarrofers.com



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


RESTAURANTS



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



Plaça de Prim, 1 · Barcelona
93 225 20 18 · www.elspescadors.com
Instagram: elspescadors



Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86



Passeig Xifré, 2 · Arenys de Mar
Tel. 93 158 60 65
www.blaudemar.cat · [@restaurantblaudemar](https://www.instagram.com/restaurantblaudemar)



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



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

SANT MIQUEL

RESTAURANT

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



Àngel Guimerà, 12 · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · 615 202 155



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



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



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



WINE PALACE
Especialistes en vins i destil·lats

C. de l'Equador, 1 · Granollers
Ronda dels Països Catalans, 41 · Mataró
Marina Port Premià · Premià de Mar
www.winepalace.es · [@wine_palace](#)

VINATERIES / ENOTEQUES

LA
COPANEGRA
VINIEXPERIÈNCIA

Riera del Bisbe Pol, 40 · Arenys de Mar
Tel. 93 792 24 13 · www.lacopanegra.com
[@lacopanegraarenys](#)

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



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



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

El Rebost
dels Sentits
El teu celler Gourmet al Masnou

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



Tània Duran - Sommelier
Tel. 607 638 986 · Instagram: [@latanicasommelier](#)



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

VINS DE DALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 616 359 356 · gota@vinsdedalt.com
www.vinsdedalt.com · Instagram: [@vins_de_dalt](#)

Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43



La Vinya Cervera el passat mes de febrer; al mig de la imatge, sota el dipòsit, amb coberta vegetal.

CEDIDA

VINYA CERVERA

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La vinya Cervera és una de les vinyes de les quals té cura el celler Marfil. Una vinya de garnatxa blanca, propietat de Carme Cervera i Jordi Casanovas, que va ser plantada l'any 1999 per Alella Vinícola a la part baixa de la vall de Rials, dins el terme municipal d'Alella, però tocant a Teià. Per Xavi Garcia, director tècnic del Celler Marfil, és una de les seves vinyes preferides: "M'agrada molt per diversos motius:

en primer lloc, perquè és de garnatxa blanca i en tinc poca, però també perquè el sòl és de sauló argilós, que facilita més la producció; perquè és a Rials, un paratge que m'estimo; perquè té un cert pendent, que permet controlar el vigor perquè l'aigua no s'hi estanca; perquè està ben ventilada i compta amb una bona insolació..." Al final, tot plegat fa que de la vinya Cervera, sempre en surti un raïm molt sa. I afegeix: "Els

propietaris han apostat per nosaltres i ens han ajudat molt. No puc fer altra cosa que estar-los molt agraït."

La vinya es troba a tocar d'un gran dipòsit d'aigua que abasteix els veïns de la zona i compta amb unes boniques vistes tant al mar com a Barcelona. Un petit camí permet vorejar-la i, com és habitual en moltes vinyes d'aquest territori, hi podeu trobar a les vores ametllers i oliveres.



1



2



3

Nom: VINYA CERVERA
Municipi: Alella
Superfície: 0,7 Ha
Any de plantació: 1999
Varietat: garnatxa blanca
Nombre de ceps: 1.800
Viticultor: equip Celler Marfil
Celler: Celler Marfil
Varietats: garnatxa blanca
Vi per al qual s'utilitza el raïm: Marfil Clàssic / Fusió

4



5

1. La carena i la vall de Rials des de la vinya Cervera. **2.** La vinya al mes de febrer, acabada de podar. **3.** Gotim de garnatxa blanca madurant, a finals de juliol. **4.** Montgat i Barcelona vistos des de la vinya. **5.** La vinya, una olivera, un pi i, al fons, el mar.

CABRILS

MOS

— N° 36 —

TRA



15-18
AGOST
2025



Ajuntament
de Cabrils



Diputació
Barcelona

šorli

RAMS 23

