

Papers de vi

Núm. 97 · Tardor 2025

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Xocolates catalanes 'bean to bar' amb vins d'Alella

Les tastem
al Tresmacarrons
amb el masnoví
expert en xocolata
Marc Torrano

Alta Alella canvia el seu nom
i passa a anomenar-se Art Laietà.
El celler canvia les etiquetes de tots els vins

Cròniques de la Festa de la Verema
d'Alella, els Tastets de Vallromanes
i la Fira Gastronòmica de Vilanova



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen

ART LAIETÀ d'Alta Alella



📅 Divendres 7, 14 i 28 de novembre
Sopar maridatge de temporada amb visita
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:00 h sopar



📅 Dissabte 22 de novembre
Wine Bar & DJ
🕒 11:00 - 13:00 h



📅 Diumenge 14 de desembre
Wine Bar & DJ solidari
🕒 11:00 - 14:00 h

La Marató SCOT+



📅 Diumenge 14 de desembre
Microteatre entre vinyes solidari
🕒 11:30 h

La Marató SCOT+

Reserva ara!



Esdeveniments privats
i corporatius



📅 Dissabte 20 de desembre
Christmas Shopping amb Wine Bar & DJ
🕒 11:00 - 14:00 h

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

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

📷 @artlaieta





El masnoví expert en xocolates Marc Torrano posa somrient al restaurant estrellat (i també del Masnou) Tresmacarrons.
Foto: Òscar Pallarès

- 04 GLOPS
- 08 EL TAST. Jugant amb xocolata i vi, de VI (BEAN) to BAR
- 15 ACTUALITAT. D'Alta Alella a Art Laietà
- 17 ACTUALITAT. Baixa participació dels vins d'Alella en 'La Guia de Vins de Catalunya 2026'
- 18 ACTUALITAT. Toni Albiol, Chus Brion i l'Esbart Dansaire de Mollet, protagonistes vinícoles de la Festa de la Verema d'Alella
- 20 ACTUALITAT. Vallromanes, punt de trobada d'alta qualitat gastronòmica
- 21 ACTUALITAT. Vilanova del Vallès celebra la 1a edició de la Fira Gastronòmica
- 24 VINFOGRAFIA. Oriol Artigas. El Rumbero 2023
- 28 ACTUALITAT. El món del vi plora la mort de Vicky Ibáñez
- 32 ENTREVISTA. La sommelier Anna Abellán i el restaurador Ignasi Niubó, les dues ànimes rere el projecte de la Vall de Betlem
- 36 PERSONATGE DO ALELLA. Toni, Roger i Enric Cerdà: el futur del vi d'Alella està en bones mans
- 40 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. És l'hora de no passar-hi més de llarg: Badalona també és platja, història i vi

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat

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

2,5 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

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: Miquel Aldana, Leandre Aráiz, Jordi Bes, Sílvia Culell, Cristina Gaggioli, Eva Godàs, Isabelle Moren, Núria Orra, Ramon Roset, Ricard Salgado, Marc Torrano i Eva Vicens

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:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència



Consorci de Promoció Enològica del Territori DO Alella



alella
Denominació d'Origen



INCAVI
Institut Català de la Vinya i del Vi



CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



ALTA ALELLA
MIRGIN

Santa Coloma celebra la Mostra Gastronòmica

Durant un cap de setmana l'any, dins el programa Santa Coloma Gastronòmica, el municipi barcelonès celebra tradicionalment la Mostra Gastronòmica. Enguany es va celebrar el cap de setmana del 10, 11 i 12 d'octubre al voltant del Mercat Sagarra. Divuit restauradors i sis vinoteques amb presència de vins de la DO Alella van participar-hi, repartits en vint-i-tres estands, on oferien consumicions a preus assequibles.

The Tyets ofereixen un sopar amb maridatge de vins

Un dels actes destacats del Festival 2Terços d'aquest any, organitzat per l'Associació Agrària Cinc Sènies-Mata-Valdeix, ha estat el sopar que s'ha ofert a Can Pera, al veïnat de les Cinc Sènies de Mataró. L'àpat va sorgir arran del reportatge que el duet mataroní va protagonitzar en aquesta mateixa revista i els comensals van poder gaudir de vuit cançons del grup, combinades amb vuit plats de Lasal del Varador i l'Obrador de Lasal, i maridades amb vuit vins de la DO Alella. Tot plegat, amb la presència dels dos músics, Oriol de Ramon i Xavier Coca, que van oferir una bona estona mentre eren entrevistats en directe pel director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. La cita, que va exhaurir entrades ràpidament, va tenir lloc el 22 d'octubre.



JOSEP MARIA AUGÉ

Santa Coloma guanya un Premi Vinari per la recuperació de la vinya

El municipi de la DO Alella va recollir un dels reconeixements que atorguen els Premis Vinaris als vins catalans en la gala celebrada al Teatre Casal de Vilafranca del Penedès el 3 d'octubre i presentada per l'actor i humorista Carlos Latre. El guardó Agbar a la millor iniciativa de recuperació de vinya va correspondre a l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet i al projecte de la Vinya d'en Sabater. En la mateixa gala, es van premiar el Grans Muralls 2020 de la Família Torres (DO Conca de Barberà) com a millor vi català 2025 i el Maria Bernet 2014 del Celler Júlia Bernet (Corpinnat) com a millor escumós català 2025. El So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat va recollir un Vinari de plata.



CEDIDA

El Festival Vi+ dedica el mes d'octubre a la DO Alella

La desena edició del festival ha programat moltes activitats enoturístiques per tot el territori DO Alella amb l'objectiu de promoure la cultura del vi i augmentar el sentiment de pertinença. Com és habitual, el ventall de propostes ha estat ampli i per a tots els públics, des d'una visita al monestir de Sant Jeroni de la Murtra a Badalona fins a un taller de còctels al celler Bouquet d'Alella, passant per un sopar maridatge de temporada a Alta Alella, una verema familiar a Can Roda i un *showcooking* romà a Vallmora. Rebeca Ruiz, tècnica del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, explicava a *Papers de vi*: "Aquest any hem tingut més activitats enoturístiques que l'edició anterior. La proposta ha inclòs activitats exclusives i plenes de creativitat que no es troben en cap altra època de l'any. El Vi+ destaca un any més per l'originalitat."

El Maresme s'uneix a la festa Benvinguts a Pagès

Durant el cap de setmana del 4 i 5 d'octubre, Catalunya ha celebrat la festa Benvinguts a Pagès que, com ja és habitual, ha obert les portes d'explotacions agrícoles, elaboradors, restaurants i allotjaments de tot el país per acostar el món rural al públic. Al Maresme, els visitants han pogut gaudir de vuit propostes en uns quants indrets de la comarca, moltes de les quals visites a explotacions agrícoles com ara el Celler Talcomraja d'Arenys de Munt, Melmelària a Tiana i Esquis Fruits-Can Pins a Argentona. A més, el públic ha pogut gaudir de la primera activitat de la campanya "Vine al Mercat. Menja't el Maresme", una trobada per reivindicar els mercats com a elements turístics i que en aquest cas ha consistit en un *showcooking* en directe conduït per Josep Maria Pons, de Concepte-Artesa de la Cuina, al mercat de Teià, amb tast de vins a càrrec del celler Vallalta Vinícola. Per completar l'experiència, alguns restaurants han ofert menús especials elaborats amb productes locals i de temporada, com ara la Masia Can Rodon de Cabrera de Mar i Lasal del Varador de Mataró.

L'INCAVI presenta les dades de la verema 2025

L'Institut Català de la Vinya i el Vi ha presentat les dades de la verema 2025 a Catalunya, amb bones notícies. Després d'anys de forta sequera, les dades recollides confirmen una clara recuperació del volum de raïm respecte a la campanya anterior. En conjunt, l'augment de raïm recollit és del 38% en varietats blanques i del 19% en negres respecte al 2024. Entre les primeres, les que mostren una recuperació més generosa són el xarel·lo, la pansa blanca i el cartoixà, mentre que entre les segones cal destacar especialment el merlot, el trepat i el pinot noir. L'estudi, que assegura que la recuperació és generalitzada a tot el país, posa de manifest que, tot i que el consum de vi continua a la baixa, el ritme de caiguda s'ha desaccelerat i obre un marge d'oportunitat al sector.

El Celler Castañé presenta el nou Quina Momo

Després d'uns quants anys retirat de la venda, ja es pot tornar a comprar el nou Quina Momo, el licor d'Argentona nascut el 1891. El Celler Castañé va presentar-ne la nova versió el 29 d'agost, que recupera la recepta original, però la col·loca amb un envàs nou. El digestiu, elaborat a base d'herbes i alcohols naturals, ha estat fabricat per uns quants elaboradors al llarg dels anys i des del 1994 és una marca propietat de la vinateria argentonina Celler Castañé.



CEDIDA

Agenda enoturística


- 9 de novembre. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets de tardor
- 9 de novembre. 12h.** Arenys de Munt. Enotast
- 15 i 23 de novembre. 11h.** Can Roda. Tast de vins i formatges
- 16 de novembre. 11h.** Can Roda. Tast de vins i xocolates
- 20 de novembre. 19h.** Montornès del Vallès. Enotast.
- 23 de novembre. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets de tardor
- 22 de novembre. 11h.** Alta Alella. Wine Bar & DJ
- 5 de desembre. 18.30h.** Bouquet d'Alella. Taller de cocteleria amb vins
- 13 i 21 de desembre. 11h.** Can Roda. Tast de vins i formatges
- 14 de desembre. 11h.** Alta Alella. Wine Bar & DJ solidari amb La Marató
- 14 de desembre. 11.30h.** Alta Alella. Microteatre entre vinyes solidari amb La Marató
- 20 de desembre. 11h.** Alta Alella. Christmas Shopping amb Wine Bar & DJ
- Diverses dates de novembre i desembre.** Can Roda. Brunch entre vinyes. Vegeu pàgina web
- Moltes dates de novembre i desembre.** Bouquet d'Alella. Esmorzar entre vinyes i Aperitiu entre vinyes. Vegeu pàgina web.


DESCOBREIX LA TERRA DE LA PANSA BLANCA A LA TARDOR

Gaudeix de les experiències enoturístiques
que ofereix la Ruta del Vi de la DO Alella

Consulta les propostes del territori



 @terrapansablanca

 www.terrapansablanca.cat

 terrapansablanc



LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

PANSA BLANC
VINYES EN SEU
DE SAUQUÈ

WINE CAN MATONS
SANTA MARIA
D'ARTORRELLAS

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



Jugant amb xocolata i vi, de VI (BEAN) to BAR

Els sommeliers tendim a acostar-ho tot al món del vi: per això, permeteu-nos aquest joc de paraules al titular. I prepareu-vos, perquè si fins ara no sabíeu passar sense acompanyar el cafè amb xocolata, després de llegir aquest article no podreu deixar de combinar-lo amb un vi d'Alella

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Bean to Bar és més que un concepte de moda en el món de la xocolata: és l'equivalent a l'elaboració de principi a final, el cercle tancat, controlant-ne tots els processos i, al mateix temps, garantint no sols la qualitat del procés, sinó també la defensa d'una manera més sostenible de treballar i de garantir els drets i el preu del cacau d'origen. I si de la llavor de la xocolata (*bean*), en poden sortir *bars* tan meravelloses com les que hem tastat, us volem demostrar que també poden maridar a la perfecció amb els vins d'Alella.

Els encarregats de demostrar-ho i comprovar-ho van ser el cuiner Miquel Aldana i la seva companya de batalles i cap de sala, la sommelier Núria Orra, tots dos del restaurant que ens acull, l'estrellat Tresmacarrons del Masnou. Ens hi acompanyen la també sommelier Isabelle Moren i el gurmet i expert en tot el que tingui a veure amb menjar i beure Ricard Salgado; tots ells, guiats per l'expertesa del jove masnoví Marc Torrano. Un guia acompanyant que mereix un capítol a part.

Fer de la xocolata el teu món
El Marc ha fet del cacau el seu món. Les seves explicacions, tan tècniques com pràctiques, ajuden a entendre el món de la xocolata des de tots els vessants. Fundador de The Cacao Society, el Marc és tastador de

xocolates nivell 3 de l'ICCT, jurat a les competicions europees i la final mundial dels International Chocolate Awards i consultor de diferents marques especialitzades. A més, col·labora amb Casa Cacao (una iniciativa dels germans Roca), entre més propostes. Però, per damunt de tot, la seva passió el converteix en un gran coneixedor i divulgador del cacau

Marc Torrano: "El que més m'agrada és transmetre coneixement a gent que encara no sap gaire cosa del món de la xocolata"

i la xocolata. "El món de la xocolata és infinit", ens avisa el jove expert: "Com el del vi", ens afanyem a defensar els sommeliers presents a la sala. Per això tenim tantes expectatives en aquesta trobada. En aquest maridatge entre xocolata i vins dolços i no tan dolços d'Alella.

"El que més m'agrada és transmetre tot aquest coneixement a gent que encara no sap gaire cosa de l'extens món de la xocolata", ens comenta el Marc: "De la mateixa manera que el vi depèn molt de l'origen, segons el que sé un dels factors que més el fa canviar, el mateix passa amb la xocolata. Farem molts paral·lelismes

amb el món del vi, de fet, ens hi emmirallem molt perquè el vi va cinquanta anys al davant respecte al que passa a la xocolata." Amb aquestes afirmacions no podia engrescar més els presents a la taula. "Han estat els productes d'especialitat com el vi, el cafè, l'oli d'oliva i el pernil, els que han anat obrint pas fins a arribar on som avui. Tot i això, falta encara trobar el consens global, continuen havent-hi diferents escoles i diferents mètodes per aproximar-nos a la xocolata, però hi ha alguns conceptes que sí que són clars", conclou el Marc abans de servir-nos la primera.

QUÈ ÉS 'BEAN TO BAR'?

Literalment, de la fava a la rajola. Aclarim-ho, absolutament totes les rajoles de xocolata que trobem al mercat estan elaborades a partir de la fava de cacau, però no totes les xocolates tenen els requisits que s'han de complir per poder ser anomenades *bean to bar*. El primer dels requisits és que les faves siguin de cacau fi i, encara més important, que en el procés no participin proveïdors industrials ni productes preprocessats. Així, quan fem un *bean to bar* podem triar no sols l'origen del cacau, sinó també el tipus de fermentació, el torrat i el conxat, l'afinament d'aquesta xocolata. I més important: podem conèixer-ne en tot moment la traçabilitat, l'origen.

Tastar vi i xocolata o xocolata i vi

Però, abans de començar a tastar i havent entès que el que tastarem són xocolates fines, d'origen i procés d'elaboració garantits, tots ens fem una pregunta que verbalitza el Ricard: "Per comprovar tot això que ens has explicat, no hi ha de moment certificació ni legalitat que ho empari, oi?" I abans que el Marc respongui, el Miquel s'afanya a dir: "Tornant al món del vi, és el que passa per exemple amb Corpinnat: moltes marques queden englobades en un genèric, però qui vol més qualitat o diferenciar-se per punts del procés se'n va per fer la seva. A Borgonya això no passa, serien els *grands crus*, una petita parcel·la on hi ha el millor raïm... posar categories, vaja!" I el debat arrenca. Però hi hauria d'haver un suport legal, insisteix el Ricard. El Marc assenteix i explica que, tot hi haver-hi unes quantes associacions a Europa, el concepte *bean to bar* serveix per fer pressió, però no hi ha encara normativa establerta. Isabelle Moren fa estona que està atenta a aquestes explicacions i conclou: "Cal aquesta normativa, però s'hi haurien d'incloure també les grans marques, dins el món industrial n'hi ha que ho fan millor que uns altres, també." De fet, diu el Marc, una de les grans empreses xocolateres mun-



La selecció de vins amb què es va desenvolupar el tast. En aquesta ocasió vam reunir alguns dolços i també vins d'altres tipologies amb l'objectiu de veure quines combinacions funcionaven millor.

dial (Mars) va ser la que va encarregar un estudi d'anàlisi genètica (Juan Carlos Montemayor) que va ajudar a classificar les faves. "Els grans grups del món del vi han fet avançar moltes coses, es necessita la gran indústria", insisteix la Isabelle: "Tothom vol menjar xocolata, però no tothom pot permetre's un *grand cru*." El Marc hi està d'acord: "No tothom pot pagar el preu d'una bona *bean to bar*, busquem qualitat, és veritat, però també condicions dignes a l'origen, que es pagui el preu just per les faves de cacau." Nosaltres avui som uns afortunats i sí que tastarem *grands crus* de la xocolata.

Trobar el moment 'bean to bar'

Tenim l'escenari perfectament preparat per la Núria,

ELS VINS

Alta Alella Dolç Mataró 2022
100% mataró

Raventós d'Alella PM 2017
100% petit manseng.
Vi descatalogat

Oriol Artigas Fosa 2024
Vi bullit. Molt poques ampolles.
Primera anyada (2023)
exhaurida. Anyada 2024
encara al dipòsit

**Serralada de Marina
Castellruf. Vi de Taronja**
Pansa blanca amb taronja infu-
sionada

Can Roda Penjat d'un Fil 2023
Dolç natural de panses (100%
pansa blanca). Està exhaurit
al mercat fins que en surti la
nova anyada

Bouquet d'Alella Pur Dolç
100% garnatxa blanca
(elaboració amb solera)

**Talcomraja. Mistela solera
2014**
No està a la venda

**Alta Alella Cau d'en Genís
negre 2023**
100% garnatxa peluda

Testuan Xirà 2023
92% syrah, 8% garnantxa
blanca

Parxet 1920 (anyada 2014)
Cava 100% pansa blanca

Roura Brut
Cava 70% pansa,
30% chardonnay

que ens ha deixat la taula més que a punt, amb una copa per a cada vi; tenim els protagonistes, sommeliers, gurmets i periodistes, i un xef amb moltes ganes de completar la maquinària per fer xocolata –el Miquel no para de demanar una conxadora, l'últim *gadget* que li falta per fer la xocolata perfecta–; i un total de set xocolates catalanes i una elaboració en forma de brownie i onze vins per combinar. Tenim doncs a punt el moment *bean to bar*, perquè tots estan d'acord que són xocolates per a les quals cal trobar l'ocasió: "Els matisos són el que diferencien aquest tipus de xocolates, no són per menjar sense pensar", diu seriós el Miquel. I el Ricard s'hi afegeix: "És veritat que el client final de moment és poc coneixedor i això fa que

els elaboradors tinguin poc estímul, tot i que entenc que els que ho fan és perquè n'estan convençuts." Potser falta divulgació? Justament el que fem des de *Papers de vi*.

(1) CASA CACAO - El Celler de Can Roca
Hacienda Victoria,
Equador 68%
Elaborat a Girona
 Premi de plata al 2022 de l'Academy of Chocolate



Una xocolata amb notes florals i de fruita seca. "Les notes florals són les més preuades i les més difícils d'aconseguir", ens explica el Marc: "Són les primeres que es volatilitzen i, per tant, si conxes massa se'n van en orris." La Núria és la primera que s'atreveix a combinar-la: "A mi m'ha vingut també un punt lacti i per això me n'he anat a buscar la

Els diferents tastadors van opinant sobre quin dels vins acompanya millor cada xocolata

Xirà de Testuan." Però ha fet els deures després d'examinar degudament cadascuna de les onze copes i afegeix: "Amb el Penjat d'un Fil, no m'hi ha anat gaire bé, però en canvi amb la mistela de Talcomraja molt millor... I, curiosament, amb el cava [Roura] m'han sortit les notes florals que comenteu." El nostre company de *Papers de vi*, l'Oscar, no pot estar-se'n perquè les xocolates i els dolços són el seu tema estrella: "Té un toc de caramel que em fa anar als dolços amb un toc de taronja." El Miquel aposta pel Fosa d'Oriol Artigas: "La combinació m'ajuda que en surti la nectarina,

el préssec... la xocolata em potencia els gustos del vi, en aquest cas." Tot s'hi val! Un bon maridatge pot ajudar les dues bandes. El Ricard està d'acord que el Fosa hi va molt bé, però també comenta que li agrada molt amb el Talcomraja.

(2) CLORAWFILA
Tuma, Waslala, Nicaragua 72%
Elaborat a Sant Cugat del Vallès
 Premi d'or a la competició europea 2025 dels International Chocolate Awards



A la segona de les xocolates a tastar, tots ja sabem com cal procedir. El Marc ens ha ensenyat a trencar cadascuna de les porcions i acostar-nos-la al nas per notar, en un primer moment, no sols el preciós soroll de la trencadissa, sinó també l'aroma que desprèn la xocolata. El Miquel s'afanya a dir: "Aquesta m'aporta en un primer moment molta més intensitat. Molt de caramel i lacti. Cafè, sucre, toffee..." Una descripció ja fa salivar



Marc Torrano va dirigir el tast de xocolates.

l'Oscar. La Núria, que apostava en la primera de les xocolates per la varietat syrah, en aquest cas la descarta de seguida: "Em ve molta astringència, tot i que potencia la part de la regalèssia. Ho trobo molt divertit!" El Marc apunta que totes les reflexions són interessants, però els esperona a continuar buscant algun vi que potenciï la part làctica i de caramel que té aquesta xocolata. La Núria té clar que ho aconseguirà el Dolç Mataró, mentre que el Miquel aposta pel Fosa. Però, tot i el debat del principi, els convidats a taula coincideixen a dir que el Castellruf de taronja és el vi que harmonitza millor amb tots els gustos.

(3) CLORAWFILA
Finca Brava, Tumaco,
Colòmbia 72%
Elaborat a Sant Cugat del Vallès



Abans de continuar, el Marc ens explica que "és una xocolata que elaboren sempre al 90%, però aquesta és una

edició especial per al tast de *Papers de vi*, perquè per al maridatge seria massa forta..." Quin luxe de tast! I li ho agraim tots. Clorawfila treballa des de Sant Cugat i, a més de fer xocolates veganes, solen utilitzar flor de coco en comptes de sucre, una constant que noten tots els tastadors a taula. Aprofitem l'avinentsa per parlar de textures i és en aquest punt quan el Miquel, el nostre xef amfitrió i amant de la xocolata, recorda que necessita una conxadora. La seva parella, la Núria, avisa que no parará de demanar-la: "És l'home dels gadgets", assegura divertida. "Queda molt bé amb tots", diu ella, però "amb el Parxet 1920 queda especialment bé". La Isabelle en discrepa: "M'agrada més amb la mistela. La fruita seca, els lactis, el caramel... em sembla més interessant amb aquest que no pas amb el cava." El Ricard en canvi aposta pel Cau d'en Genís i el Pur Dolç: "Aquest m'hi agrada molt." L'Oscar s'afegeix a la conversa apuntant que el brut de Roura, no hi queda perfecte, però de moment va bé amb totes les xocolates.

(4) KINA CHOCOLATES
Chuncho, Cusco, Perú 70%
Elaborat a Barcelona
 Premi de plata a la competició europea 2024 i de bronze a la del 2025 dels International Chocolate Awards



"Continuem apujant la intensitat", ens avisa el Marc. I el Miquel apunta de pressa que hi nota un toc vegetal i d'acidesa: "Són compostos asofrats", diu la Isabelle, apel·lant a la seva dedicació, juntament amb François Chartier, a les molècules: "Ho atribuiria al procés de fermentació o la varietat, ho desconec, però fins i tot hi trobo punts piracínics, amb un toc picant", afegeix. Tots estan d'acord que és la que

té més intensitat de les tas-tades fins ara, la que també omple més la boca, amb més quantitat de greix. I com que la xocolata té més personalitat, el maridatge costa més d'arribar... Mentre no arriba, aprofitem l'avinentesa per incorporar un element que no estava previst al tast (l'Òscar s'ha escapat un moment a una botiga per incorporar un element que donarà joc): una xocolata industrial. Aquí sí que les reaccions no triguen a arribar: molt gust de coco, torrats, menta, amargor, astringència... I el Marc, el nostre expert, s'afanya a explicar-ho: "La gran indústria tendeix a uniformitzar sabors i el gust dels torrats és el que més hi trobem." De fet, "els grans sobretorren", diu la Núria. Però el maridatge amb la *bean to bar* continua costant. L'Òscar es torna a decantar pel Fosa, la mistela i el Dolç Mataró. I el Ricard tria el Pur Dolç.

(5) KINA CHOCOLATES

Piura, Perú 72%
Elaborat a Barcelona
 Premi de bronze a la competició europea 2024 dels International Chocolate Awards



El Marc, com en tot el tast, ens introdueix la xocolata, però anem per feina perquè és de la mateixa casa que l'anterior: "Per mi aquesta és, sobretot, umami, hi notareu un toc d'oliva negra", ens avisa. El Miquel hi afegeix un punt herbal, com de fari-gola, i la Isabelle s'hi apunta: "Claríssim que som en un punt aromàtic i gustatiu molt mediterrani." L'Òscar, ja amb la presa a la vora dels llavis, avisa: "Si fa oliva negra hauria de funcionar molt bé amb el Dolç mataró." I premi! Sembla que li agrada molt també amb el Petit Manseng, de Raventós d'Allela. I tots coincideixen a



La vuitena xocolata tastada no és una rajola, sinó unes postres espectaculars del Tresmacarrons.

dir que, malgrat allò de "la xocolata va bé amb el negre", de moment no ho acaben de trobar. "Amb el cava sí", afegeix el Ricard: "Suposo que per la fruita seca i la bombolla, que trobo que fon a la perfecció amb el greix i fa una parella molt equilibrada."

(6) CATCAO

Cooperativa Kokoa Kamilli, Kilombero, Tanzània 75%
Elaborat a Barcelona
 Rajola que encara no ha sortit a la venda



En aquest moment del tast introduïm un nou concepte, el de cacau provinent de cooperativa. "Si bé perdem singularitat, perquè no podem apuntar en un lloc concret del mapa, sí que en tots els casos són petits productors que venen el cacau en bava (sense la baina, però amb el mucíl·lag, la polpa). No pots afinar tant com si fos de finca única, però socialment ajudes moltes més persones de classe treballadora", ens

aclareix el Marc. "Estic molt a favor d'aquesta manera de treballar", diu la Isabelle: "La feina de cooperació és molt important per reduir els processos més tècnics que solen fer uns altres, els productors se centren a cultivar i s'estalvien el cost de les instal·lacions." El Ricard ja ha tastat la xocolata: "És un *conguito!*", exclama sorprès. "Acostuma a tenir notes de gerd", apunta el Marc. La Isabelle, que també l'ha tastat, arriba a una de les primeres conclusions del tast: "No acabo de veure bé els vins blancs per a les xocolates. El xerès, el porto i vins d'aquest estil són els més adequats, és per això que hem tirat cada vegada més pels vins oxidatius, hem triat molts cops la mistela buscant un maridatge que harmonitzi gairebé sempre. Els contrastos són sempre molt divertits, però si ho harmonitzes, ho accentues." L'Òs-

La recerca sobre la xocolata 'bean to bar' al Tresmacarrons no ha fet més que començar

car, que continua escoltant atent, assenteix amb el cap mentre diu la seva tria: "Amb aquesta, per mi, la mistela."

(7) CASA CACAO - El Cellar de Can Roca

DO Los Bejucos, República Dominicana 84%
Elaborat a Girona
 Premi de plata al 2022 de l'Academy of Chocolate

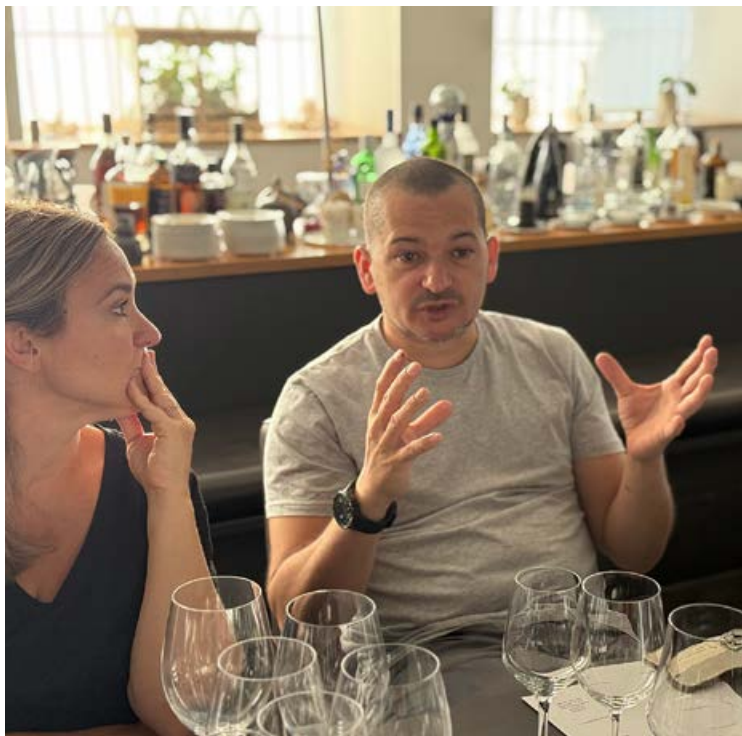


Tastem ara una xocolata ja descatalogada, però al mateix temps la que té més percentatge de cacau del tast, tot i que el Marc dona una importància relativa a aquests percentatges. Malgrat que és evident que té més intensitat i notes aromàtiques semblants a la que hem tastat anteriorment, "amb molt d'umami i gust d'olives", aclareix el Marc. La intensitat i les notes aromàtiques fan que els tastadors parlin més de menjar que no pas de vins, però el Ricard s'anima a combinar-la amb Xirà i el resultat satisfà tot-hom.

La cirereta del pastís, també de xocolata

Ja fa una estona que el Miquel s'ha aixecat de la taula. Ha anat cap a la cuina. Vol que tastem un pastís, el seu pastís de xocolata. De fet, en podríem dir el seu textures de xocolata, però a la carta el presenten simplement com a xocolata.

En realitat són tres postres en una: i són tres colors els que es veuen al plat que ens presenta orgullós. "Acabem de menjar xocolata pura i dura i ara menjarem un *cake* (de mantega, ou, farina, sucre i sal), però observeu la intensitat que té, en fred! És només xocolata i dona un munt de matisos." La més ràpida a comprovar-ho és la Isabelle: "Hi noto molt de plàtan madur." El Miquel utilitza per a aquestes postres no sols cacau, sinó també la pellofa de la fava que infusiona per utilitzar-la també. Però el més important és que



Miquel Aldana, cuiner del Tresmacarrons.

utilitza el concepte *bean to bar* (la xocolata utilitzada és la Pisa Haití). “Tot té molta més intensitat i sentit, un cop ho tastes ja no pots tornar enrere”, explica convençut. De fet, aprofita l’ocasió per tornar a dir que necessita una conxadora, el petit molinet de pedra que aconseguix un refinament de la xocolata de baix impacte i, de retruc, una textura millor. I el vi amb què l’acompanyem és el Petit Manseng, que ja no s’elabora però que era el maridatge del Tresmacarrons.

El debat continua tot i haver tastat l’última xoco-

lata. Els vins a taula continuen disponibles per fer proves i els tastadors continuen lloant la intensitat i qualitat de les xocolates tastades. Però no seríem justos amb la crònica si no us aportéssim dos últims detalls. El primer, sí, hi havia un pastís extra i se’l va menjar el més *dolç* de l’equip de *Papers de vi*, l’Òscar. I el Miquel, l’home dels *gadgets*, dues setmanes després del tast ja tenia conxadora. Deu ser qüestió, doncs, d’anar a tastar les novetats i maridar-les, és clar, amb algun vi d’Alella. ●



Ricard Salgado, expert en tast.

Un tast que implica els cinc sentits

VISTA: Per tastar de manera correcta una xocolata, el primer sentit que hi implicarem –com en el vi– és la vista. Però, a diferència del vi, posarem la presa de xocolata sobre un tovalló negre. N’observarem els matisos, que poden anar dels més clars, com ara violacis i vermells, als més foscos. Amb la vista podem apreciar també la brillantor, indicador de si ha estat ben temperada. També en la vista ens fixarem en com l’artesà ha decidit presentar-la, algunes amb punts artístics. Si observem una capa blanca és que la mantega de cacau ha emergit a la superfície, fent l’efecte anomenat *fat bloom*.

OLFACTE: És el moment en què percebem les aromes, que solen ser variades entre cacau, fruita seca, espècies, herbes, vainilla, flor... L’olor ens donarà pistes no sols sobre el tipus i l’origen de la xocolata, sinó també sobre el procés de fermentació i torrat. En cap cas hi ha d’haver aromes desagradables.

OÏDA: Les xocolates també es poden escoltar. Per això primer les tencarem, per sentir-ne el soroll. En cap cas aquest pas ens parlarà de la qualitat, només del procés de temperat.

GUST: En aquest pas no hi pot haver pressa ni tampoc mos. Hem de deixar-les fondre a la llengua i reconèixer-ne gustos i textures. Els sabors ens donaran pistes sobre la quantitat de cacau, de sucre i la resta de gustos –si n’hi ha– afegits. A més dels amargs, picants, àcids i salats.

TACTE: Tocar la xocolata amb la llengua és el que ens farà reconèixer aquestes textures que dependran molt del contingut de mantega de cacau que tingui cada xocolata, el grau de molta i el temps de conxada. Pot ser suau, més granulada o fins i tot cruixent.



Isabelle Moren, sommelier de Chartier World Lab.



Núria Orra, sommelier i cap de sala del Tresmacarrons.

Can Balcells

R E S T A U R A N T

Moments únics. Espais exclusius.



Obert 365 dies a l'any

Celebra el teu esdeveniment
amb nosaltres

Menú migdia
de dilluns a diumenge

Menús per grups,
celebracions i empreses

937.379.787 | 604.809.921 | C/Charles Rivel, 6-8, Alella

repcion@cmcarreyalella.com | www.hotelarreyalella.com |  

D'Alta Alella a Art Laietà

El celler de Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets comença una etapa nova adoptant un nom nou per aixoplugar tots els seus projectes vinícoles i també canvia la imatge de bona part de les seves etiquetes

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Aquesta tardor, passada la verema, Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets (pare i filla) han donat a conèixer el nom nou que farà de paraigua de tots els vins tranquils i escumosos que elaboren. A partir d'ara, Art Laietà és la marca que engloba els vins Alta Alella (que formen part de la DO), els vins del Celler de les Aus (de mínima intervenció, sense sulfits afegits) i els seus caves. També han canviat algunes de les etiquetes i, tot i que mantenen el logo amb les dues AA, el canvi visual és contundent també perquè el racionalisme de pal sec de les lletres ha adquirit un aire modernista amb reminiscències arabesques, que lliguen amb l'arquitectura mossàrab de la finca dels Pujol-Busquets, Can Genís, a la vall Cirera. Can Genís és la seu del celler, una finca situada entre Alella i Tiana (Baix Maresme), a pocs metres del mar, en un terrer de sauló identitari i a tocar de Barcelona.

Els topònims per llei només els poden utilitzar les denominacions d'origen. Alella és el nom d'una denominació d'origen i està subjecta a unes normes d'elaboració. És per això que la marca Alta Alella, l'originària, quedava limitada als vins amb precinte de la DO Alella. Segons que ha explicat Mireia Pujol-Busquets, el projecte vinícola no és prou gran per crear diferents marques i doblar l'equip, de manera que calia trobar un nom geogràfic que englobés els tres projectes vinícoles (Alta Alella, Celler de les Aus i els caves) en una sola marca. Primer ho van intentar amb la denominació Família Pujol-Busquets, però tot i que és un recurs ben propi d'aquest sector portar el nom



Mireia i Josep Maria Pujol-Busquets durant l'acte celebrat fa unes setmanes.

dels propietaris, a Mireia Pujol-Busquets li semblava que calia fer un pas més i tenir un nom que contingués més valors, enllà dels de la família.

Després de molt rumiar-hi s'han decidit per Art Laietà. Amb aquesta denominació que s'obre i es tanca amb una A mantenen el logo tan característic de les dues vocals iguals. El terme *laietà* conté la idea d'origen, passat, memòria, territori, terrer, la Mediterrània, la civilització clàssica i l'home, perquè els laietans van ser els pobladors de la Laietània, territori que anava de la Tordera al Llobregat i van ser una de les zones vinícoles importants durant l'Imperi romà. Per una altra banda, la idea d'art és més relliscosa, perquè pot donar peu a entrar en el debat de si el vi és art o no, però els propietaris del celler defensen la paraula *art*, que ells associen a artesà, fet a mà, i vinculen al Modernisme també, quan les arts aplicades (obra d'ebenistes, ferrers, vidriers...) van assolir la condició de disciplina artística, sobretot lligada a l'arquitectura.

Coincidint amb la nova marca, Art Laietà, el celler també ha renovat bona part de les seves etiquetes. Ho ha fet amb l'estudi professional Bas-Capo, especialitzat en etiquetes de vins i altres begudes. I ha canviat el nom dels vins de la gamma bàsica del celler, el vi Pansa Blanca i el Garnatxa Negra. Ara els dos productes han passat a dir-se Etiris.

Un tast de vins de guarda i de vins crus

La celebració d'aquesta etapa nova, que no comença ara, però sí que es visible ara, perquè ordena i proposa una nova imatge, es va fer al llarg d'una jornada matinal per a professionals, que es va obrir amb una passejada entre vinyes, per mostrar algunes de les noves hectàrees adquirides pel celler. Josep Maria Pujol-Busquets va parlar de la verema excepcional que ha estat la 2025, amb pluja abundant ben caiguda, temperatures adequades, una anyada abundant i amb qualitat, cosa que, segons l'enòleg, permetrà refer els estocs dels vins de guarda de llargs envelliments,

després de tres anys de sequera. "Només les anyades fresques amb bones acideses permeten envellir llargament els vins i aquesta anyada 2025 n'és una."

Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets van oferir un tast d'alguns dels seus vins i escumosos més icònics, amb la possibilitat de tastar el vi tot just acabat de fermentar d'aquestes referències de llarga criança, uns vins encara crus, però que ja mostren algunes de les característiques que els connotaran. Així, es va tastar el vi base del Mirgin 2025 i el cava Mirgin Reserva 2021 (amb 43 mesos de guarda); el vi base per al Laietà 2025 amb el cava Laietà Gran Reserva 2020 (52 mesos de criança). Després es va passar al vi base de pansa blanca per a l'Opus 2025 per després degustar l'Opus Paratge Qualificat Vallcirera 2020 (52 mesos de criança), i el vi base de Chardonnay en bota per a l'Exeo 2025 i el cava Exeo Paratge Qualificat Vallcirera 2019 (amb 63 mesos de criança). En l'àmbit dels escumosos també es va tastar el vi base 2025 per a l'Alta Alella 10 (fet amb raïm chardonnay passat per bota) i l'Alta Alella 10 Gran Reserva 2014 (amb 135 mesos de criança). Quant als vins tranquils, es van tastar el Lànus 2025 i el Lànus 2022; el Cau d'en Genís 2025 i el Cau d'en Genís 2023. Respecte als vins sense sulfits afegits del Celler de les Aus, es va tastar l'Orange del 2025 elaborat amb damajoanes i l'Orange 2022 en Màgnun; el Merla 2025 i el Merla 2022. I va tancar el tast el Dolç Mataró 2025 i 2022.

En el pròxim número de *Papers de vi* entrevistarem Mireia Pujol-Busquets per aprofundir en aquesta nova etapa que comença amb el nom d'Art Laietà. ●

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

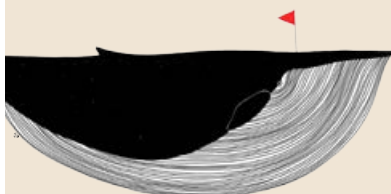


Elaborem cuina de poble,
mercat i temporada amb
sabors autèntics.
Gaudeix d'una selecció
personal de vins d'Alella,
internacionals, naturals
i noves tendències.

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

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Antigas Viticultors



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

Baixa participació dels vins d'Alella en 'La Guia de Vins de Catalunya 2026'

La nova edició de la guia incorpora únicament les referències de Can Matons i el Badiu, de Xavi Nolla, amb puntuacions excel·lents

TEXT: EVA VICENS

La Festa dels Millors de *La Guia de Vins de Catalunya* va omplir un any més la Sala Razzmatazz de Barcelona de vins, productors i premis. L'acte va tenir lloc el dilluns, 6 d'octubre, coincidint amb la sortida a la venda de l'edició 2026, que enguany celebra la majoria d'edat.

En aquesta 18a edició surten referenciats i avaluats fins a 1.009 vins de tot Catalunya, entre blancs, negres, rosats, escumosos i generosos, un centenar dels quals –els que havien obtingut puntuacions superiors a 9,50– van ser presents a la sala de festes barcelonina per presentar i servir tasts dels seus productes.

Els vins del territori DO Alella han estat poc presents en aquesta edició. Si bé l'any anterior hi havia vint-i-dues referències puntuades, enguany la participació ha quedat reduïda a nou vins: vuit de Can Matons i el Badiu (Vins de la Memòria). Això sí, tots dos van obtenir bons resultats.

Present a la festa, l'enòloga de Can Matons, Maria Bericat, feia una valoració molt positiva de les puntuacions rebudes i es mostrava "orgullosa" de formar part d'aquesta publicació que "radiografia el panorama vitivinícola català". Can Matons va exposar els seus vins al costat d'uns altres productes del Grup Codorní, al qual pertany, i que també han estat ben reconeguts en l'edició.



Un moment de la Festa dels Millors.

Els Alella que apareixen a la Guia ordenats de més a menys puntuació:

1. La Vinya del Músic 2022, de Can Matons (100% pansa blanca): 9,80 punts
2. Sant Fost de Campsentelles 2022, de Can Matons (100% pansa blanca): 9,79
3. El Badiu 2024, de Vins de la Memòria (100% pansa blanca): 9,78
4. Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2017: 9,76
5. La Vinya de Cal Xec 2021, de Can Matons (pansa blanca 100%): 9,69
6. Santa Maria de Martorelles 2022, de Can Matons (100% pansa blanca): 9,67
7. Pansa Blanca 2023 de Can Matons: 9,56
8. Titiana de Can Matons Chardonnay i Pinot Noir Vi de Guarda 2014: 9,44
9. Titiana de Can Matons Pinot Noir 2019: 9,39

"A Alella manca una direcció única"

Els directors de la guia, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, van exercir de mestres de cerimònies i fins i tot van conduir l'acte en què es van anunciar els premiats de l'edició. Alcover lamentava de nou la baixa participació dels cellers d'Alella.

"Històricament hi havia hagut més participació alellenca, però enguany la presència és molt minsa." I reflexionava: "És una pena, realment, perquè els cellers sempre necessiten motius per vendre." Per això els recomanava "moure's i confiar en projectes com el nostre, que poden reforçar la seva credibilitat, qualitat i traçabilitat".

Sobre com veu la producció vitivinícola d'Alella, Alcover considera que el territori

"està dispers" i hi detecta una manca "de direcció única": "Penso que hi ha força dispersió i massa interessos particulars."

Els podis i més reconeixements

Quant als guanyadors, quatre referències van compartir podi com a millors vins de l'edició: Abadal Arboset, 2019 (Abadal), Pla de Pey 2023 (Joan Bada Vins de Vinyes Úniques), Camí Pesseroles 2023 (Mas Martinet Viticultors) i les Manyes 2023 (Terroir al Límit).

El Premi Futur va reconèixer dues enòlogues en actiu a la Terra Alta: Cristina Borrull (Celler Piñol) i Ivette Alonso (la Botera). El Premi Icona va distingir el Reserva de la Família de Juvé i Camps i el III Lustros de Gramona, mentre que Carles Ahumada de l'Olivera va rebre el Premi Trajectòria. També es van guardonar vins varietals, tot i que no hi va haver menció especial als vins de pansa blanca.

Amb la majoria d'edat, la guia ha incorporat algunes novetats, com ara el reforç de l'objectivació de la classificació dels taps "establint nous paràmetres de valoració en funció de la qualitat dels materials i la idoneïtat per a cada referència", segons els directors de la publicació. A més, la nova edició inclou una selecció de les que han anomenat "troballes destacades de l'any". ●

Toni Albiol, Chus Brion i l'Esbart Dansaire de Mollet, protagonistes vinícoles de la Festa de la Verema d'Alella



L'Esbart Dansaire de Mollet va deixar tothom bocabadat amb el seu espectacle 'Follia, 7 glops de deliri'.

ÒSCAR PALLARÈS

Després de les celebracions extraordinàries de l'any passat per la cinquantesima edició, la festa recupera la normalitat

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El primer cap de setmana de setembre i els dies posteriors, Alella va acollir la més gran de les seves festes, la Festa de la Verema. Més enllà de les celebrades activitats habituals (inauguració amb les pubilles i hereus, correfocs, concerts, tallada de raïm a la Vinya Testimonial, visites a cellers i, sobretot, la mostra de gastronomia i vi DO Alella), cal destacar-ne tant els tasts que van oferir els sommeliers Toni Albiol i Chus Brion com l'espectacle que va representar l'Esbart Dansaire de Mollet.

La regidora de Cultura de l'Ajuntament d'Alella declarava a *Papers de vi* que "la Verema 2025 ha estat tot un èxit": "Hi ha hagut una gran participació de la gent en l'àmplia oferta d'activitats per a tots els públics. M'agradaria destacar el treball transversal dut a terme entre ajuntament, cellers, entitats, etcètera, així com el paper protagonista tant dels cellers i viticultors com de l'espai de gastronomia."

Tasts amb personalitat

Entre els actes més esperats de la Verema hi ha els Tasts amb personalitat. Aquest any se'n

van celebrar dos: un amb Toni Albiol i un altre amb Chus Brion.

El 8 de setembre va tenir lloc el primer dels tasts, amb **Toni Albiol**, reconegut com a millor sommelier de Catalunya 2023 i tercer millor d'Espanya. Director de l'Enoteca Divins de Martorell, Albiol és el primer sommelier català certificat per l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Sota el títol *Catalunya, jardí vitivinícola del Mediterrani*, el tast va arrencar amb un recorregut visual per la història del vi, des dels orígens a Mesopotàmia fins a la seva expansió pel Mediterrani. Tot seguit, els assistents van

poder descobrir set vins catalans elaborats amb varietats autòctones, cadascun representatiu de la riquesa i la diversitat del territori:

Abadal Picapoll 2024 (Pla de Bages, Celler Abadal)

El Fanio Xarel·lo 2023 (Penedès, Celler Albet i Noya)

Grosella 2022, Sumoll de gra gros (Penedès, Celler Parés Baltà)

Abadal Mandó 2022 (Pla de Bages, Celler Abadal)

Immoderat Trobat 2022 (Costers del Segre, projecte experimental)

5 Partides Carinyena Vella 2017 (Priorat, Celler Cal Batllet)

Dolç Mataró 2022 (Alella, Alta Alella)

Albiol va subratllar que el vi és “paisatge, cultura i història” i que les varietats pròpies són les que millor transmeten la identitat del territori. També va animar els assistents a fugir de les propostes comercials i a deixar-se portar pels gustos i les aromes que connecten cada copa amb la terra que l’ha vist néixer.

Un dia més tard es va celebrar el segon dels tastos, amb **Chus Brion**. Brion és filòloga i sommelier i va ser la tercera classificada a la darrera edició del concurs al millor sommelier de Catalunya de l’Associació Catalana de Sommeliers. Brion va protagonitzar el segon tast amb personalitat i va portar sis vins representatius de les cinc denominacions d’origen gallegues, quatre tapes típiques d’aquella terra, pa de massa mare (elaborat per ella mateixa) i una sorpresa final.

Amb gran domini del llenguatge i del discurs, la sommelier va explicar les diferents zones productives, va parlar

La mostra gastronòmica va aplegar la cuina local i els vins de la DO

de clima, de sòl i de varietats autòctones i va proposar els maridatges següents:

1. Laberinto de Cidonia (DO Monterrei), blanc de godello, amb formatge de tetilla.

2. Iria Otero Valmica (DO Valdeorras), blanc de godello, amb formatge San Simón (format amb fusta de bedoll).

En aquest punt Brion va fer notar al públic com l’expressió del terror i l’elaboració del vi feien ben diferents aquests dos vins elaborats amb la mateixa varietat.

3. Pazo do Carballo (DO Ribeiro), blanc de treixadura, loureira i més varietats, amb el mateix formatge San Simón.

4. Pazo de Baión (DO Rías Baixas), blanc d’albariño, amb una sardina en conserva en oli i sobre una llesca de pa de massa mare.



Tast amb personalitat amb Chus Brion.



Toni Albiol.



Correfoc: Diables del Vi d’Alella.



Foto de família dels premis Verema.



Pubilles i hereus a la Vinya Testimonial de Can Magarola.

Enllestit el tast de quatre blancs, es van servir dos negres que es van poder maridar amb un xoricet que també anava sobre una llesca del seu magnífic pa.

5. Finca la Cabrita (DO Ribeiro), negre de mencia, sousón i caíño tinto.

6. Castro Candaz (DO Ribeira Sacra), negre de mencia.

Finalment, quan el públic estava absolutament seduït pels vins gallegos i amb ganes d’aprendre’n i tastar-ne més, la sommelier va recordar que havia promès una sorpresa. Brion va voler lligar la seva terra natal, a les Rías Baixas, i el seu sòl granític, amb la seva terra d’acollida (viu a Mataró), la DO Alella, el nostre sauló i la tradició catalana dels vins rancis, i va servir un 1981 d’Alta Alella que va ser un final rodó per a un tast magnífic.

Premis Verema

Un dels actes més emotius de la Festa de la Verema va ser el lliurament dels premis Verema, que enguany han arribat a la quarta edició. Josep Maria Jordana i Josep Maria Gispert van rebre el premi per la seva contribució als orígens de la Festa de la Verema en un acte conduït per Rosa González i Montse Comas. Els dos homenatjats van rebre una peça elaborada per l’artista alellenc Joan Pradell que simbolitza un pàmpol de ceràmica.

Un espectacle... espectacular

Els assistents a l’espectacle que va celebrar-se a l’Espai d’Arts Escèniques Casal d’Alella i que va tancar el programa de la Festa de la Verema van quedar impressionats. L’Esbart Dansaire de Mollet va presentar-hi *Follia, 7 glops de deliri*, un xou colorista que fa un repàs a la importància que ha tingut el vi des de l’època dels grecs fins avui. Un muntatge espectacular que val molt la pena veure i que l’entitat molletana va estrenar al seu municipi el març del 2023 a Can Gomà, unes antigues caves d’elaboració d’escumós reconvertides avui en un teatre municipal. Abans de *Follia*, l’Esbart va representar un altre espectacle del seu repertori dedicat a la cançó de taverna. ●

Vallromanes, punt de trobada d'alta qualitat gastronòmica

El municipi del Vallès celebra una nova edició de la jornada de Tastets

TEXT: EVA GODÀS



Un moment de la jornada de dissabte al vespre, amb la pista coberta a vessar.

Vallromanes va acollir els dies 3 i 4 d'octubre les tretzenes Jornades Gastronòmiques de Tastets. Hi van participar vuit restaurants, amb propostes que van incloure clàssics com ara l'arròs sec de tardor i el magret d'ànec a la brasa, però també plats innovadors per als més atrevits. Tot plegat, acompanyat amb vins de Can Roda i Testuan. Un any més, la qualitat de l'oferta d'aquest municipi del Vallès Oriental va quedar més demostrada.

Sant Miquel, Can Poal, la Noguera, Bar la Plaça, Ka-

liurestaurant, la Granja de Vallromanes, Tens Gana i la Tribu de Vila van ser els establiments participants. Hi havia propostes per a tota mena de públics. Molts visitants ens comentaven que la presència del Sant Miquel, per exemple, era molt esperada. "És un restaurant de moltíssim nom i poder tastar els seus plats en un ambient familiar i informal és una gran oportunitat. Hem portat uns amics que no són de Vallromanes i ens han demanat que un dia els portem al restaurant, els ha agradat molt la costella de porc Duroc amb salsa barbacoa i puré de patata", ens deia Josep Mou-

relo. Pol Soriano, en canvi, un jove visitant, ens deia: "No m'esperava trobar hamburgueses i natxos! I a més hi ha bar, que amb aquesta calor ve de gust una cerveseta." El Pol tenia raó, les temperatures van ser molt còmplices de la fira: venia de gust compartir plats i copes a l'aire lliure.

Donar-se a conèixer

Els visitants vam poder passar una molt bona estona i els professionals que hi participen obtenen un altre benefici, més enllà de la caixa que puguin fer. Ens en va parlar Àlex Pardina, regidor de Promoció Econòmica i Turisme: "És una

oportunitat molt bona perquè els restaurants de Vallromanes es donin a conèixer. Els seus clients habituals ja saben on són i com treballen, però aquí poden arribar a un públic nou. Per exemple, els del Kaliu s'han instal·lat al Golf Vallromanes i molta gent és pensa que si no ets soci del club o no hi jugues no hi pots anar, i no és així. Allà es pot menjar molt bé i en un entorn excepcional." Així mateix s'expressa Quim Colomer, de Testuan: "És una bona fira i va molt ve per donar-se a conèixer." Les seves propostes per regar els plats: quatre vins blancs elaborats amb pansa blanca i un de negre, el Xirà. A la paradeta de Can Roda no paraven d'omplir copes del seu So de Masia Can Roda Pansa Blanca.

L'espai gastronòmic va comptar, com ja és habitual, amb dues zones de taules i cadires: una a la pista coberta i una altra a la zona d'aparcament de la plaça de Lluís Companys. Dissabte al migdia els dos espais eren plens i, tot i això, es podia aconseguir taula amb facilitat i els més petits podien córrer i jugar. Cada establiment venia directament els seus plats, així que no calia comprar tiquet abans, un gran encert per evitar cues. El preu dels tastets era de 5 euros el plat entrant, 7 el plat principal i 4 les postres. Preus molt raonables per tastar una gran varietat de plats: botifarra esparracada amb bolets, caneló de pollastre rostit, timbal de verdures i hamburguesa de *pulled beef* en són només alguns exemples. ●

OSCAR PALLARÉS

Vilanova del Vallès celebra la 1a edició de la Fira Gastronòmica

Aquesta nova proposta agafa el relleu de la Fira del Llaminer, que s'havia celebrat els darrers anys

TEXT: EVA GODÀS



EVA GODÀS



EVA GODÀS

Els dies 26, 27 i 28 de setembre es va celebrar a Vilanova del Vallès la primera edició de la Fira Gastronòmica, una nova proposta que agafa el relleu de la Fira del Llaminer i que amplia l'oferta de productes d'alimentació artesans i el servei de restauració. La plaça de Pau Casals va ser l'escenari de la fira, que va acollir també espectacles i animacions per a tota la família.

Vilanova del Vallès és un municipi força petit, amb uns 5.600 habitants, però té clar que vol ocupar un lloc destacat en el mapa gastronòmic de la DO Alella. Vam visitar la fira el diumenge, dia 28, a l'hora de dinar. Hi vam poder parlar amb el regidor de Dinamització Econòmica, Josep Casals, que es va mostrar molt satisfet amb l'èxit del nou model: "N'estem molt contents. La gent de Vilanova ha gaudit de

la fira i ha vingut molta gent dels pobles propers també. Volem que Vilanova no sigui un poble de pas, volem ser referència gastronòmica, amb una oferta de productes artesanals àmplia i variada." "Aquest any hi han passat unes 4.500 persones", ens detalla: "L'any que ve mantindrem aquest format, ha funcionat molt bé."

Una experiència confortable

La visita a la fira va ser una experiència molt confortable des del principi. Un gran aparcament gratuït permet deixar el cotxe de manera ràpida i trobar de seguida l'espai firal. El dia acompanyava i la plaça era ben plena. Un escenari amb espectacle per a la mainada distreia els menuts, que també podien anar a jugar amb jocs tradicionals de fusta. Mentrestant, els adults tafanejaven les parades, on hi havia vi, formatges, embotits, dolços o estris per la cuina i decidien

què els venia de gust tastar. En total es van muntar vint-i-dues parades, entre productes a la venda i *food trucks*. Vam triar uns ous estrellats amb pernil i no vam tenir problemes per seure en una taula on molta gent ja gaudia de les seves eleccions. Hi havia ambient, moltes famílies i colles d'amics, però no vam haver de fer cues ni barallar-nos per una cadira, cosa que s'agraeix.

La fira es va estrenar divendres a la tarda, amb l'espectacle infantil *La paella*, exhibició de l'Escola de Dansa Àngels Vives i amb dues actuacions musicals: The Bottles i The Popurris.

Dissabte els més petits van poder participar en un joc de pistes, *El gran joc*, mentre que els més grans van tenir oportunitat d'apuntar-se a un enotast dirigit pel sommelier Enric Espinosa, del Rebost dels Sentits (el Masnou) amb plats del restaurant Trànsit i de la DO

Alella. La música i la cultura popular han estat una aposta forta aquest any i també van formar part del programa de dissabte: espectacle i animació infantil amb *Stitch*, danses africanes amb *Katakasa* i les propostes de *Beatbox* i *Ohara*.

Diumenge va començar amb el flamenc de l'Escola Alondra i va continuar el dia amb balls en línia i una nova oportunitat per veure l'espectacle infantil *La paella*. Els més aficionats al vi van tenir també un altre enotast a càrrec d'Enric Espinosa, en aquest cas amb plats del restaurant Can Maimó i vins també de la DO Alella.

El regidor ens va atendre amb la satisfacció d'haver organitzat una fira que ha tingut èxit i ens va transmetre la il·lusió de situar Vilanova al mapa i de continuar treballant per definir aquesta nova proposta gastronòmica, que aposta pel producte artesà i la cultura popular. ●

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

MOT
RESTAURANT

Una experiència
gastronòmica
amb productes gurmet
i de proximitat

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

by VILARENYS | HOTEL

WINE PALACE
Especialistes en vins i destil·lats

**Troba'ns
a Mataró i
Premià de Mar.**

Més de 30 botigues al
servei dels amants del vi.

Més informació a:
winepalace.es



VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



Oriol Artigas El Rumbero 2023

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color vermell rubí de capa mitjana amb ribet grana. No filtrat, mostra una llàgrima molt fina que evoluciona ràpidament sobre la copa.

NAS

Al nas es presenta intens i expressiu, amb una obertura que recorda els vins de mínima intervenció, però que ràpidament dona pas a una aromàtica franca i neta de fruita vermella fresca –maduixetes silvestres, gerds i cireres–. El conjunt es completa amb matisos balsàmics subtils i un toc especiat, que hi afegeixen profunditat i elegància..

BOCA

En boca presenta una entrada viva, marcada per una acidesa volàtil que hi confereix amplitud, energia i un punt de tensió molt atractiu. Aquesta frescor sosté un perfil afruitat intens, amb una textura suau i un taní polit que embolcalla el conjunt. El final és llarg, saborós i persistent, i deixa una sensació llaminera que convida a tornar-hi.

PVP
17 €

ELABORACIÓ

La verema es realitza manualment, amb una selecció acurada del raïm a la vinya. Una part del fruit es trepitja lleugerament per afavorir-ne l'extracció, mentre que la resta es manté amb el gra sencer per preservar-ne la frescor i la integritat aromàtica. El conjunt macera durant sis o set dies i comença una fermentació espontània en dipòsits d'acer inoxidable amb llevats autòctons. Un cop finalitzada, el vi reposa durant uns quants mesos als mateixos dipòsits, en contacte amb les mares fines, per guanyar textura i complexitat. L'embotellat es duu a terme sense clarificació, estabilització ni filtratge, i sense afegir-hi sulfurós, per respectar així la seva expressió més pura i natural.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2023

Varietats: 100% garnatxa negra

Grau alcohòlic: 11,5% vol

Ampolles elaborades: 6.004

Sense DO



La proposta de maridatge

Leandre

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 - Alella
Telèfon: 935 40 58 26
hola@leandregastrobar.com
www.leandregastrobar.com

Al cor d'Alella, Leandre Gastrobar és espai gastronòmic, sinònim de bon rotllo i cuina personal amb actitud. Un espai viu i desenfadat, pensat per gaudir, per compartir i per descobrir, on la cuina de mercat es barreja amb la creativitat i un punt d'atreviment. Els xefs juguen amb el producte fresc i de proximitat per crear platets plens de sabor i sorpresa. L'ambient és informal, la música acompanya i el servei fa sentir com a casa. Ideal per anar-hi amb amics, compartir, brindar i deixar-se portar. A cal Leandre, cada àpat és una festa i cada visita, una nova excusa per tornar-hi.

Oriol Artigas i Leandre Araiz



Oriol Artigas

Oriol Artigas és un jove elaborador que ha esdevingut una de les veus més respectades de la viticultura sostenible de la regió d'Alella. Natural de Vilassar de Dalt, prové d'una família amb arrels profundes al Maresme, amb tretze generacions vinculades al territori. Després d'estudiar enologia i guanyar experiència en unes quantes regions de Catalunya, va decidir tornar a les arrels per explorar i interpretar el paisatge que l'ha acompanyat tota la vida. Des del celler Mas Pellisser, a Llinars del Vallès, l'Oriol treballa amb una combinació de saviesa i respecte pel territori. Vinifica parcel·les tant de la cara marítima com de la muntanya, recuperant vinyes antigues i experimentant amb fermentacions espontànies, sense sulfits afegits ni filtracions, per reflectir la personalitat única de cada parcel·la.

Vitello tonnato de cap de llom, verdures en escabetx i mostassa

Triar el plat que millor s'entenia amb el Rumbero 2023 va ser un veritable desafiament, perquè gairebé tota la carta del Leandre Gastrobar semblava parlar amb el vi. Després d'un bon debat, finalment, la tria va caure cap al vitello tonnato de cap de llom, amb verdures en escabetx i un toc de mostassa, quedant a molt curta distància el pepito brioix d'entrecot baix, pebre confitat, emulsió de mostassa i encurtits. En el vitello tonnato, el cap de llom aportava suavitat i cos, creant un llenç perfecte per a la frescor i la complexitat del Rumbero. Les verdures en escabetx, amb la seva acidesa vibrant, jugaven com a contrapunt amb la lleugera volubilitat del vi, equilibrant-se com un duo de dansa subtil i elegant. La salsa cremosa del plat trobava en l'acidesa del vi el netejador ideal i en potenciava les aromes sense sobreposar-se als gustos originals. El Rumbero es desplaçava pel plat amb naturalitat, acarasant textures i notes aromàtiques i aconseguint un maridatge on vi i plat es trobaven en una harmonia quasi poètica.



MÉS VINS DE MÍNIMA INTERVENCIÓ ELABORATS AMB GARNATXA NEGRA DEL TERRITORI ALELLA

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



30
novembre
2025

10a

Fira de la Col

LA ROCA DEL VALLÈS

Fotografia: Juan Moreno

**Consulta el Receptari
de la Col amb el codi QR**



Ajuntament de
la Roca del Vallès



WWW.LAROCA.CAT



LA ROCA
VILLAGE

francescbigas_assistant_manegr Que des d'on estigui continui amb la gran força que desprenia 🍷❤️ una gran persona i molt sàvia en el nostre saber #@acsommeliers #migomigo donarte les mils de gracies per el que em vares ajudar la sommilleria et trobara a faltar ,tu la dona mes valenta de la sommilleria, en varemes solidaries ,presentacions,cursos,formacions,etc etc emquedo 🍷 i desitjo que tots els que estan ara al yeu voltant ,els despreguis i continuin endevant amb tota la energia que tu has brillat fins ara*

vinalium_vilanova Sempre recordaré la tarda a l'escola d'entoturisme de Catalunya, la primera promoció de sommeliers professionals i la primera promoció de títol. La Victòria, amb el somriure que em va entregar el Posteriorment, vam poder compartir l'alegria i la joia de ser nous titulats amb una copa a la mà i ella explicant-nos el que ens trobariem. Vola alt Victòria, segur que compartirem historietes i copes de vi algun dia.

ladelsvins 6w
ahir, al llegir aquesta la publicació, em vaig quedar (i segueixo) en shock. m'hagués agradat molt compartir més moments amb ella. una abraçada molt molt forta a tota la família ❤️ us acompanyo en el sentiment

lucyilverswine You met me, believed in me, and pushed me. The first ever person who made me feel like I could and I was in that moment, and you know what that moment was. You are a true inspiration and always will be. You never stop pushing and are the leader of so much. Thank you for being my friend, and thank you for creating so many paths. I won't stop pushing either. I'll keep screaming and laughing. Love you babe

ibanconb7 6w
El món del vi esta de dol. No era conscient de la situació, havíem perdut el contacte els últims anys. Sempre et recordaré com una persona amb molta energia, passió, amb ganes de fer coses, crear sinergies, amb un somriure sempre i disposada a ajudar. Has marxat massa aviat. En Pau descansi. Un brindis allà on siguis 🍷.

monica.subietas 6w
Qué suerte todas esas locuras pre-redes sociales y qué lástima ese café pendiente en Gràcia, ahora para siempre. Brindo por ti y por lo que vivimos tan intensamente. Buen viaje, darling! Un abrazo, mucho ánimo y fuerza a tu familia ❤️

toniwine 6w
Gracias Vicky por tu amistad, compañerismo y profesionalidad, gracias por ser la mejor guía hacia mis sueños, que se convirtieron también en los tuyos, gracias por darnos una lección de vida con tu lucha, gracias por tus consejos, por ser la gran coach, por tantos brindis y copas compartidas y por vivir todo con tanta pasión.
No te olvidaremos nunca. Y tal como se despidió Springsteen en el último concierto que coincidimos en el Estadi Olímpic, hoy te recordamos, pero no nos despedimos de tí, porque siempre estarás en nuestros sueños.

ruthroyanopuig 6w
Honest, bona, sincera, valenta... Una dona necessària al món i també i especialment al del vi. Sempre disposada a ajudar, a compartir. Respirava vida, posava llum. Ens descobria vins i veritats. Quants aprenentatges amb ella... i quina solitud, ara. Que els nostres missatges siguin el primer dels molts homenatges q li hem de fer per reconèixer el seu camí brillant 🍷 gràcies @v_ibanez per haver estat al meu costat sempre, t'enyoraré molt i et recordaré sempre

testuan 6w
Gràcies per tant Vicky 🍷, sempre estaré agraït de la teva confiança i per deixar-me formar part del teu entorn 🍷🍷🍷

annacasabonaparis 6w
Avui el món del vi està de dol. Ens ha deixat una dona plena d'energia, alegria i força, que ens va ensenyar a somriure fins i tot en els moments més difícils. Ens vam conèixer fa molts anys i sempre la recordaré pel seu positivisme i la seva dedicació incansable. Amb aquell somriure que feia pensar que tot estava superat, ens ha deixat massa aviat. Descansa en pau. ❤️🍷

elsomnidunanitdevins 6w
T'estimarem sempre. ❤️
Reply



joaquimillan 6w
Vicky, amb rabia i alegria he rebut la noticia. Amb rabia pq ens deixes malgrat sempre hi seras. Amb rabia pq no hem pogut compartir moments els darrers temps. Amb rabia pq la vida es injusta amb aquelles persones que com tu sempre tenen un somriure abans de dir res. Pero amb alegria pq et recordo, entre llagrimes, amb la teva vitalitat fins el darrer moment. Amb alegria pq no pot ser d'altre manera. Amb alegria, pq com deia, malgrat no hi ets hi seras per sempre. T'estimo ❤️

ladelsvins 6w
ahir, al llegir aquesta la publicació, em vaig quedar (i segueixo) en shock. m'hagués agradat molt compartir més moments amb ella. una abraçada molt molt forta a tota la família ❤️ us acompanyo en el sentiment

cavaguilera 6w
Una dona extraordinària, per adonar-se'n, no calia conèixer-la gaire. Aquella energia torbellina, aquella llum addictiva i màgica, aquella sensibilitat que t'estova l'ànima. La meva persona preferida del món del vi... Sempre havia pensat que algun dia els nostres camins s'ajuntarien i viuríem aventures sens fi. No sabia res i aquest matí m'he esberlat en mil bocins. Tot el meu condol a la família i amics, no puc ni imaginar-me el vostre sentir. Que és Festa Major, Festa Major, sempre. Ets i seràs, sempre, Festa Major. Una fortíssima abraçada, martaGR80 ❤️🍷

farmagoyio 6w
nos conociamos desde los 14 años y me parece que han sido pocos después de tanto tiempo y cosas vividas. mi amiga, mi hermana mi cómplice. no cambiaria nada de lo vivido pero echaré de menos el seguir añadiendo vivencias a nuestro diario de vida. te quiero infinito amiga y que se preparen allí donde hayas ido.

sandra_benzal_vert 6w
Bon viatge Vicky, ha sigut un veritable honor haver-te conegut...Gracies, em vas ajudar tant, ens vas ajudar tant, a tots, a totes, els del teu voltant...Massa aviat, ho sento molt de tot. Una fortíssima abraçada al Jose i la teva família

ramonroqueta 6w
Vicky, sempre tenies un somriure a la cara, encomanaves entusiasme, feies que tothom se sentís bé al teu costat, transmetent tendresa i llum al teu voltant. No hi ha millor llegat que aquest. La teva bona energia ens acompanyarà per sempre, especialment als teus més propers. 🍷 família i amics

iolandabustos 6w · by author
@acsommeliers mare meva quin greu més gran ... mai vaig pensar que arribaria aquest dia. Ho sento de cor

manuel_colmenero_larriba 6w
Que la terra li sigui lleu i que el seu record ompli de vida totes les nostres copes

alba_balcells 6w
Sempre la teva mà, la teva mirada còmplice i compromesa. Deixes una petjada inesborrable, Vicky. Sempre en el nostre record 🍷❤️🍷🍷

laguivins.cat 6w
Sabem que no deixaràs d'aixecar una copa de vi allà on siguis. Nosaltres també brindarem per tu 🍷❤️

El món del vi plora la mort de Vicky Ibáñez

La popular sommelier va morir a causa d'un càncer el 30 d'agost a 52 anys

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Victòria Ibáñez, sommelier molt estimada pel sector vinícola català i vicepresidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, va morir al final del mes d'agost d'un càncer a 52 anys. Gran comunicadora i boníssima organitzadora de saraus, ella mateixa es va ocupar d'organitzar la seva cerimònia de comiat, que va tenir lloc dos dies després de la seva mort al Tanatori Altima Castelldefels-Gavà. Diverses persones van intervenir per recordar-la en un acte que va resultar d'allò més emotiu i que es va acabar amb un brindis amb una copa de vi català.

Ibáñez serà recordada pel seu somriure, el seu positivisme i el seu sentit de l'humor, per la defensa del vi català i per la seva implicació en infinitat de causes solidàries relacionades amb el vi. És una prova de l'estima que el sector vinícola tenia per ella les més de 400 publicacions de comiat i condol que va acumular a les seves xarxes socials durant els dies posteriors a la seva mort. N'hem fet una tria que us mostrem en aquestes pàgines que volen ser, també, la nostra mostra de condol i comiat. La sommelier havia col·laborat unes quantes vegades amb *Papers de vi*, com a tastadora en tasts publicats a la revista al llarg dels darrers anys.

xavierbassa Avui és un d'aquells dies que penses que no és just, que la vida no es justa. Vaig conèixer a la Vicky fa un munt d'anys tastant per a una guia de vins. La Vicky no passava desapercibuda, i era d'aquelles persones que la seva sola presència omplia la sala d'on fos. Sempre em va tractar (encara que no m'ho mereixés) amb generositat i amb un gran somriure als llavis. Mai se li podrà agrair prou totes les hores que va dedicar a l'associació de sommeliers i la feina que hi va fer. El seu entusiasme pel vi, la seva manera de viure el vi i de comunicar-lo, la seva passió i la seva alegria feia que el món del vi fos millor. Tinc l'honor de compartir amb ella dia de naixement - el 30 de març - cosa que feia i farà que cada any, el 30 de març, un record i un brindis sempre sigui per ella. Descansa en pau bonica.

escolaenoturismecatalunya 6w Gràcies, Vicky, per haver format part de la nostra història i per acompanyar-nos en tants moments, especialment a les entregues de diplomes. Ens queda el teu record, la teva passió i l'alegria amb què sempre comparties el vi. 🍷👏

apitacega 6w Lo siento muchísimo. Reply

jordiartal 6w Encara no m'ho puc creure. La Vicky era una persona inoblidable, positiva, valenta, plena de llum i d'una energia contagiosa. Sempre recordaré el seu somriure i el seu positivisme. Ha marxat massa aviat i no és just, però la seva llum romandrà per sempre en els nostres cors. ❤️

didactorres Jo no me'n sé avenir... No era conscient de la dimensió de tot plegat. Era la persona que segurament més positivament va influir en mi en el tema de fer i desfer al món del vi, sempre amb energia i positivisme. Em costa donar ànims tot i que quan penso en ella ara mateix em vénen de cop, quines coses eh... La recordaré sempre com la persona més vital, creadora i generadora de sinèrgies en un petit món en el que, massa sovint, hi ha un ambient contra el que ella lluitava amb força i raó. Un petó i una abraçada gegant Vicky. Sempre hi seràs, és inevitable i és el teu llegat, la teva volguda presència.

vinyesdomenech 6w La Vicky va estar amb nosaltres des dels inicis i sentim de tot cor la seva pèrdua. Una persona, alegre, vital i sincera que deixarà un buit en el món del vi. Volem abraçar i acompanyar als seus familiars en aquest moment tan trist i injust. Vicky, has marxat massa aviat, et trobarem a faltar i sempre estaràs en el nostre record. Vinyes Domenech.

molinencadetast 6w Molt tristos per la teva pèrdua!! Sempre estaràs al nostre cor! T'estimem i et notarem a faltar! Descansa en Pau!! 🍷👏👏👏

brumavins 6w Força, llum, energia, fortalesa i alegria. Una gran dona del vi, amb una de les més grans capacitats que he conegut, sensible a la més mínima subtilitat. Hem compartit molts anys de les nostres vides. Amiga T'estimo i T'estimaré. Sempre estaràs present en mi ❤️❤️

margalidaripoll 6w He pensat molt amb ella i encara hi penso. Res del que pugui escriure s'acostarà a la pena que sentim. Quina dona, mare meva! El consol, si n'hi ha, és pensar que si els vius la recordem, la Vicky no morirà mai. Una abraçada immensa @josempueyo

enoturista 6w - ❤️ by author Una gran pèrdua. La Vicky era tot un referent com a persona i com a professional. Des de l'Umami a Gràcia fins a la seva tasca en tants projectes fent de pont entre professionals i aficionats. Descansa en pau. 🍷

natparistello 6w La Vicky era una persona d'aquelles que veies al fons de la sala i ja somnaries. Pura energia i bona vibra. Erets una ben parida i una grande. Ella representava el que és la vida per això la seva partida es encara més dolorosa. Has deixat un llegat molt bonic però tant de bo no l'haguessis deixat. Marxa una persona que sense ella res serà igual en el món dels sommeliers de Catalunya. Has deixat petjada. Tant de bo hagués set més tard. Aquí ens deixes amb el cor trencat.

magnetic_foods 6w La teva força, energia i positivitat m'han marcat, ets única. Gràcies per tant 🍷

jordi_melendo 6w - ❤️ by author Lamento molt aquesta tan triste notícia, la Vicky ha estat per a mi una persona molt noble, noble i bona persona. Descansi en pau.

comerjapones 6w - ❤️ by author Vicky, la teva partida ens ha deixat molt tocats a tots. ❤️ Perquè sempre has desbordat simpatia, generositat i estima cap a tothom que t'envolta. I això deixa una empremta imborrable a tothom qui ha tingut la sort de compartir bons moments amb tu, brindant amb una copa de vi o un bon sake. Diuen que les persones moren quan es deixa de pensar en elles. I és evident que tu viuràs per sempre, en el record de tots aquells que no t'oblidarem. 🍷👏

josepitturoca 6w - ❤️ by author Tristesa Hi ha notícies que no vols que arribin Gràcies @acsommeliers i @ues_unionspanishsommeliers per aquest homenatge i representar-nos amb el vostre sensible i sentit escrit. Inspiració, generositat i aquell punt d'humor amb empatia que mai oblidarem. A partir d'ara serà un símbol de lluita, perseverança i d'optimisme; un far per a qui es planteja reptes de superació, a la feina, a la vida. Al cel sia. 🍷👏

acsommeliers Ho trobarem a faltar tot de tu ❤️ El teu somriure, el teu sentit de l'humor, la teva força, la teva ànima, la teva valentia, la teva implicació, la teva entrega i solidaritat, la teva rauxa! Mai vas demostrar tenir por, tot i les tempestes. Valenta i lluitadora. Res apagarà la teva xispa. La teva llum es mantindrà encesa. Ens has ensenyat a viure, a caure i a aixecar-nos. A somiar, a donar, a compartir, a gaudir. Has patit molt, i has respost sempre amb humor. Silenciosa, serena i ferma. Fins al final, sense abandonar la lluita.

lavinaventura_vins 6w La trobarem tant a faltar... sempre et portaré amb mi! ❤️ Gràcies per ser com eres! 🍷👏

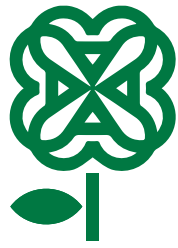
silviaculell 6w - ❤️ by author Impossible d'oblidar, impossible no plorar, però amb ganes de seguir-ho intentant tot! Lluint-ho tot! VIVint-ho TOT. Tal com ella ens va ensenyar ❤️

Ens vas ensenyar que la vida va d'atrevir-se. De no pensar massa...d'arriscar i d'intentar-ho. D'anar a totes. De curar-se les ferides i aprendre de totes les cicatrius. D'agafar forces a cada derrota, de posar-li ganes. De l'amor incondicional.

ricardoherrerawa 6w Cada vez entiendo menos esto de la vida. Solo puedo agradecer haberte conocido. Gracias Vicky

Divertida, riallera, disfrutona, còmplice, professional, companya, compromesa, brillant, càlida, generosa, apassionada, amiga dels seus amics. En nom de totes les companyes i companys sommeliers de Catalunya, et desitgem molt bon viatge ❤️ Vicky, gràcies per tant!!! Brindem per tu, i amb tu 🍷👏

chusbrión 6w Vicky, gracias por todos los consejos, empujones motivacionales...gracias por haber podido compartir un trocito de vida contigo 🍷❤️



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

15 . 11 . 25
LA NANO

la festa del vi Natural i Novell



**Bon vi, bon menjar, música
xerrades i molt més...**

**Lloc: parc de can Jalpí (envelat)
Arenys de Munt**

Horari: 11h a 23h (tast de 12h a 21h)

**Preu: 15€ anticipada per entrapolis
20€ el mateix dia**

amb la col·laboració



Promou i fomenta:
Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball



A woman in the foreground holds a wine glass filled with white wine. In the background, other people are smiling and holding wine glasses, suggesting a social gathering at a vineyard. The scene is outdoors with trees and a white canopy structure visible.


bouquet d'alella

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

Les dues ànimes rere el projecte de la Vall de Betlem

La sommelier **Anna Abellán** i el restaurador **Ignasi Niubó** expliquen el periple de recuperar la vinya del monestir de Sant Jeroni a Badalona

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI



OSCAR PALLARÉS

L'Anna i en Nasi, responsables del projecte, somrients a un racó de la vall de Betlem.

No són encara les nou del matí i ja ens despleguen una taula i quatre cadires per xerrar una estona entre les vinyes que han plantat en un territori que ja les donava per perdudes, la vall de Betlem. No ho sabem encara, però l'Anna Abellán (AA) i l'Ignasi *Nasi* Niubó (IN) ens demostren amb aquests petits gests que,

quan es posen una cosa entre cella i cella, fan tot el possible per aconseguir-la. Avui hem quedat perquè ens expliquin d'on va sorgir la "bogeria", segons en Nasi, de plantar una vinya partint de zero i quines són les dificultats que s'han trobat.

Com era la vostra vida abans d'arribar a la vall de Betlem?
IN: Jo vaig estudiar filologia,

però com que sempre m'havia agradat la cuina, vaig estudiar també cuina. Un dia vaig veure que es llogava el local del costat de casa, al carrer de Sant Francesc del centre de Badalona, i em vaig engrescar. El 1996 vam inaugurar el restaurant la Sargantana i, com que era un època en què es portaven els bars amb activitat musical i la combinació de

restaurant i bar de nit, vam obrir amb la línia de programari activitat cultural. En el seu moment, a la Sargantana van actuar els Amics de les Arts, Pau Vallvé o Mazoni. També comptàvem amb les entitats que hi havia al territori. Fèiem coses amb el Teatre Zorrilla i l'Escola de Música, i al cap de dotze anys vam evolucionar cap a cooperativa.

Anna, tu quan entres al projecte?

AA: M'hi vaig incorporar el 1998 com a cambriera per substituir algú que plegava. Vaig anar dedicant-hi cada vegada més temps i, quan va plegar el soci de l'Ignasi, em va proposar si em venia de gust formar part del projecte de forma més responsable. Vaig fer un cop de cap i vaig dir-li que sí. Aleshores no hi havia intenció d'estudiar per ser sommelier, però com que ens vam anar posant amb els vins i teníem ganes de buscar coses interessants, em vaig formar.

I un bon dia canviem de local...

IN: El 2008 vam passar a Dalt la Vila, que és la part més antiga de Badalona. El local era més gran i allà vam fer un escenari. Sempre havíem treballat el tema del vi, però quan l'Anna es va formar ja vam començar a treballar més les cartes de vi. Ara potser està de moda, però en aquell moment, els anys 2000, no era tan comú que hi haguessin cartes cuidades perquè es feien segons distribuïdor.

Com eren aquestes primeres cartes de vins de la Sargantana?

AA: Afavoríem el producte de proximitat, local, català. En aquella època tenien molt de protagonisme els vins de la Rioja i de Ribera del Duero, però començaven a recuperar-se varietats i a donar importància a les denominacions d'origen. Era una època molt interessant! També buscàvem elaboradors o viticultors peculiars, que no tingués ningú. Això ens feia sortir fora de Catalunya i incorporar fins i tot alguna cosa internacional. Vam començar amb una carta molt petitona, però vam arribar a una ja de molt completa on referenciàvem les tipologies de vi: escumosos, blancs, rosats, negres, dolços... Si parlàvem d'escumosos, posàvem un xampany i, a partir d'aquí, un o dos productes catalans, un de peculiar i un de més clàssic, per poder jugar amb extrems. El premi que ens van donar a una de les millors cartes de vins a Catalunya, el Cartaví, ens va reafirmar

que el que anàvem buscant no estava fora de lloc.

Quan us comenceu a plantejar de fer el vostre propi vi?

AA: Ens passen moltes coses pel cap i intentem fer-les, però aquí es van conjurar els astres. Un dia vam dir: "T'imagines que féssim un vi?" Vam començar a mirar un terreny, però la primera intenció no era fer vi, sinó recuperar el cultiu de la vinya a Badalona. Ens plantejàvem què hi havia passat perquè, essent un lloc tan important en el cultiu de la vinya a l'època romana i medieval, ara només quedés una trista vinya. No buscàvem una gran extensió, sinó una vinya testimonial.

“Vam trobar una postal de la vall on s'hi veia vinya i anàvem a veure gent que pensàvem que ens podria informar”

“El dia de la primera plantació van venir cent i escaig persones: qui volia, plantava un cep”

IN: Vam veure una postal de la vall, en vam fer còpies i anàvem a veure gent que pensàvem que ens podria informar. Vam fer un munt de visites per explicar la idea: al Parc, al Departament d'Agricultura, al Museu de Badalona... però encara no teníem terreny. De cop, el terreny va sortir a lloguer. A partir d'aquell moment vam començar a negociar. Una idea boja, perquè això no aguanta cap estudi de viabilitat, però en aquell moment teníem el restaurant i vàiem possible combinar les dues coses.

AA: En paral·lel, vam començar a fer la petició de plantació.

Què volíeu plantar-hi?

IN: Teníem una preferència compartida, la malvasia, de la qual en aquell moment es començava a parlar i encara n'hi havia molt poca producció. Però també ens vam fixar en

el que hi havia hagut. Vam fer una entrevista a una persona molt gran que havia treballat aquí la vinya abans de la guerra i ens va explicar les varietats que hi tenien. També vam estudiar tots els Priorats de Sant Jeroni, que són dietaris pràctics del que comprava el monestir. Aquí s'acostumaven a fer vinificacions conjuntes de pansa blanca, sumoll, garnatxa... Vam pensar que si fèiem una pansa blanca, no el tindríem en condicions fins d'aquí a trenta anys i que, a més, seria com el que tothom té a Alella. AA: Com que teníem la Sargantana, compràvem vins i fèiem tasts d'idees que teníem imaginant barrejar una cosa amb una altra. També tastàvem grecos d'Itàlia, l'origen de la malvasia. Vam posar la fixació en la malvasia i vam començar plantant-ne mil ceps. A la segona plantada, de dos mil i escaig, ja vam veure que tot malvasia no i vam afegir-hi garnatxa.

IN: Era la tria idealitzada d'algú que no té experiència. Nosaltres no tenim experiència ni de viticultura, ni d'elaboradors ni d'enologia... ni venim de famílies de vi!

Com ho financeu, tot plegat?

AA: Amb hores sense cobrar! El dia de la primera plantació van venir cent i escaig persones perquè van voler: qui volia, plantava un cep. També tenim un ajut que demanem al parc i una subvenció del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya.

Pel camí us heu anat trobant imprevistos i dificultats. Què ha estat el més dur?

IN: Hem tancat el restaurant. Hem estat invertint diners i no hem tingut cap mena de retorn, i això són hores i hores de feina. A més, la nostra vinya és un espai que en termes de treball agrícola demana molta feina perquè tots són terrasses i, per tant, tot és feina manual. I, després, una de les despeses més bèsties que hem fet ha estat el tancament del terreny. Ara ha passat una mica, però els anys 2019 i 2020 la pressió del senglar era una passada perquè, a més, ho deixava tot fet malbé.

AA: Hi ha hagut moments de

dir "fins aquí hem arribat", però hem buscat alternatives per sostenir-ho.

Recordeu la vostra primera verema?

AA: Va ser el 2023 i va ser un dia especial: el producte de l'esforç!

IN: Va ser molt bèstia! Recordo el moment d'agafar el cotxe amb el raïm a dins i anar cap al celler. Ens n'havien passat de tots colors! Imagina't que vam plantar el 2017 i la primera verema, que havia de ser el 2021, va ser el 2023! Plantar una vinya és una bogeria.

AA: També se'ns començava a plantejar la incògnita d'allò que ens havíem imaginat i de com seria el vi que sortiria d'aquí. Recordo el primer dia que vam tastar el vi del celler, amb la sensació de dir "Si no està del tot bé, tampoc no passa res" I, després de tastar-lo, pensar: "Quina sorpresa!"

Si ara poguéssiu parlar amb el Nasi i l'Anna de fa vuit anys, quan van arrencar, què els diríeu?

AA: Jo em diria a mi mateixa que m'agradaria ser aquí, perquè vaig fer això per ser aquí. Aquest projecte té unes necessitats que jo araestic cobrant no essent aquí. L'Ignasi s'encarrega del projecte de la vinya i jo m'ocupo més d'unes altres feines per sustentar-ho. Que surt malament? Ja aprendrem el que calgui aprendre, però almenys ho haurem provat.

IN: Jo seria més conservador. Aleshores tenia més energia, però ara tinc 56 anys iestic cansat perquè tot és una guerra. Hi ha mesos sense cobrar, hi ha baralles amb proveïdors, hi ha la necessitat de continuar venent... L'objectiu és que això sigui mínimament rendible. Quan vam triar aquest lloc, érem conscients que teníem un valor afegit, el monestir, i que hi havia unes possibilitats. Per tant, el desafiament és acordar-hi una dinàmica d'activitats. Hem estat un any amb reunions, però és molt complicat perquè costa identificar qui és el responsable de tot això. O hi ha una oferta conjunta de tot l'àmbit del monestir o no ens en sortirem. La vinya necessita el monestir. ●

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



VINS DE DALT

VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació
de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1
08339 Vilassar de Dalt

Tel. 616 359 356
www.vinsdedalt.com
gota@vinsdedalt.com



RESTAURANT La Vinya

935551362 ALELLA
www.masialavinya.com



Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurant.com



Saps que el Préstec Emancipació per a joves de fins a 35 anys et pot finançar el 20 % del primer habitatge?



Si tens entre 18 i 35 anys, t'ajudem a assumir-ne l'entrada fins a un màxim de 50.000 €, i l'habitatge passarà a ser protegit (HPO) de manera permanent.



Informa-te'n a
habitatge.gencat.cat

 **Generalitat
de Catalunya**

tot hom El Govern de

Toni, Enric i Roger Cerdà: el futur del vi d'Alella està en bones mans

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



És el primer cop que algú els entrevista. I ens reben tímids, però alhora contents d'afrontar l'aventura. De fet, són joves i malgrat que no deuen imaginar-se com anirà, no se'ls veu espantats. Al contrari: de seguida es deixen anar, parlen, relaten i encomanen l'entusiasme de qui té ganes de menjar-se el món.

Els germans Toni, Roger i Enric Cerdà (de 21, 19 i 14 anys, respectivament) obren les portes de Bouquet d'Allella per explicar-nos l'origen d'una idea que els ha fet virals: el repte d'explicar durant deu dies què passava a la vinya i al celler durant els dies de collita del raïm. Prova superada amb nota després de mostrar que no només tenen excel·lents habilitats collint raïm, sinó també explicant-ho davant la càmera amb una solidesa que ja voldríem molts professionals de la comunicació.

La idea va sorgir gairebé com totes les bones idees, per casualitat. El petit, l'Enric, va proposar als germans començar el projecte. "Veia com uns altres cellers també en publicaven, de diaris de verema, amb la diferència -matisa en Roger- que pocs publicaven sèries o col·leccions de continguts sobre un mateix tema. Dit i fet, no sense unes quantes deliberacions prèvies. "Si ho fem, ens comprometem a fer-los bé", reflexionava el gran. Perquè la idea era fer contingut visual que aportés valor i alhora fos de bona qualitat gràfica.

El resultat va ser un encert en majúscules. Els vídeos han superat les expectatives dels protagonistes. "Han estat tema de conversa i han causat sensació", diuen testimonis allelencs. Però, més enllà d'això, ha servit per fer realitat una quimera llargament buscada al sector: ha despertat l'interès dels més joves que, atrets per continguts frescos i atractius a les xarxes, han seguit ben atents les aventures dels Cerdà entre ceps i dipòsits. Fins i tot molts dels joves han descobert quanta feina hi ha darrere d'una ampolla de vi. "M'encantaria pensar que ajudem els joves d'entre 20 i 30 anys a descobrir el món del vi, que és molt xulo", comenta en Toni.

Als vídeos explicaven què és la verema, parlaven de varietats, entraven al celler i mostraven dipòsits i estris o eines habituals en el procés de transformar el most del raïm en vi. Inicialment es feien guions, després l'agilitat que tenen els nadius digitals per navegar per les xarxes els feia ser més espontanis. "Intentàvem pensar els continguts el dia abans, això sí, perquè volíem evitar repeticions i fer que cada vídeo fos diferent de la resta", recorden. A més, sumat als continguts hi havia una feina important de muntatge i edició. I si bé en Toni i en Roger eren més habituals davant la càmera, el petit era qui feia les gravacions, amb mòbil... i amb dron. "Se'm dona bé, utilitzar-lo, i tinc una mica d'experiència editant vídeos." I tant, Enric, ho hem vist! Gràcies. Podem mirar al futur amb optimisme.

Joves, però ben arrelats

Són molt joves, sí, però saben perfectament què fan. A casa ho han vist sempre: podar, collir, cuidar, premsar, fer vi... "Fa anys que ajudem la família al celler, sobretot als estius quan no tenim classe o en èpoques de més feina com ara la verema." S'han criat així i han normalitzat les tasques habituals d'un projecte de vinya i vi. I els vídeos, els ha fet evident que és una feina força desconeguda més enllà de les portes del celler. "No sabíem que a casa us dedicàveu a això", els diuen alguns amics. I uns altres ja demanen si poden anar a visitar-los o a apuntar-se a alguna de les activitats d'entourisme. "Ha estat una sorpresa molt positiva que hagin agradat els vídeos. Ens han dit coses molt maques i això fa feliç i és motivador", agraeix Toni Cerdà.

Els tres germans actualment estudien. I ara el primer -insisteixen a casa- és això, superar els estudis. En Toni tira per enginyer agrònom (UPC de Castelldefels) i ho simultanieja amb enologia a la URV. En Roger fa enginyeria industrial a la UPC de Terrassa. I l'Enric cursa 3r d'ESO a l'Escola Pia de Caldes de Malavella i ja li ronda pel cap seguir el camí del germà gran amb l'enginyeria. Sobre què passarà a un cop finalitzin els estudis, és aviat

per dir-ho. Tenen idees, surten comentaris sobre el que "costa tirar endavant un projecte de vins", perquè veuen patir en Toni, el pare, i la Teresa, la tieta. I, malgrat tot, entre línies es llegeix aquell vincle emocional, més personal, que potser ara és aviat, però que pot ser el rum-rum necessari per tornar algun dia a donar continuïtat a Can Bouquet. "És una tradició familiar", deixen caure. I les tradicions poden ser bones aliades a l'hora de prendre decisions de futur.

El vi d'Allella s'ha de conèixer més

Aquesta aventura ha estat un punt i seguit per als germans Toni, Roger i Enric. Perquè saben que no sempre tindran temps o disponibilitat, però també són conscients que encara els queden moltes coses per explicar: "La nostra idea no és deixar-ho aquí, sinó continuar creant." "D'idees i continguts, en tenim per omplir tot un any", exclamen. I, de fet, en l'últim vídeo de la sèrie ja ho anunciaven: "No és un adeu, això acaba de començar i tornarem amb més històries per compartir."

Són molt joves, sí, però saben perfectament què fan. A casa ho han vist sempre: podar, collir, cuidar, premsar, fer vi...

No són consumidors habituals de vi. En Toni convida els amics a substituir la cervesa pel vi

No són consumidors habituals de vi. En Toni convida els amics a substituir la cervesa pel vi. I explica que està descobrint els negres i s'ha enamorat del sirà d'Àustràlia, d'on acaba de tornar de passar-hi l'estiu. I deixa caure una reflexió interessant: potser no hi ha consum habitual, de copes, però sí que els de la seua generació -els fantàstics 20- sempre en demanen una ampolla quan van al restaurant. Associar-ho amb la bona gastronomia ja és

una bona notícia. Punt a favor.

Sigui com sigui, els joves Cerdà han estat, durant deu dies, ambaixadors d'un dels vins més singulars del territori català: "Tenim mar, tenim muntanya, som únics", reflexiona el mitjà. I, malgrat tot, continua en Toni, "encara no es coneix massa el vi d'Allella". Santa reflexió des de la mirada dels joves que poden capgirar aquesta tendència. "Som la DO més antiga de Catalunya, som a només quinze minuts de Barcelona, ens n'hem d'aprofitar, de tot plegat, i potenciar els vins que s'hi fan, fer-la més coneguda", coincideixen els germans.

De fet, quan ja hem entrat al país dels somnis, es deixen anar i imaginem què farien si algun dia decidissin seguir el negoci de la vinya i el vi. "Jo faria vins que no s'han fet mai, vins experimentals", diu en Roger. I s'hi suma el gran: "Aquí tenim varietats històriques, sabem que existeixen alguns condicionants tècnics en l'elaboració..., però, vaja, que hem vingut a jugar!" I jugant, jugant, veus que s'han fet grans. Que els nens de Can Bouquet ja tenen idees pròpies i que, malgrat de tant en tant veus volar algun raïm entre ells, el projecte "els ha unit". I que, passi què passi amb la seua vida, els agradarà segur recordar-se com surten als vídeos. Amb la il·lusió de tota una vida al davant. De veure's viatjant. De continuar aprenent. Tenen tota la vida. I ho saben.

Imagino les cares dels pares i la tieta, llegint això. "No ho diuen gaire, però segur que estan orgullosos de veure'ns aquí, pensant que algun dia puguem seguir els seus passos", reflexionen. "No ho diuen obertament, però pensar que puguin tenir lleu els dona una motivació més per tirar endavant el celler i les finques." Per un moment tots callem. I els imagino a tots tres viatjant uns anys endavant i veient-se a Bouquet d'Allella. Fent vi. O de visita. Per un moment penso que tot és possible. Que hi haurà lleu. I que el futur del vi d'Allella està en bones mans. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



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



VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Visites guiades.
Visites teatralitzades.
Tast de vins DO Alella.
Activitats escolars.
Espais de lloguer per
a esdeveniments.

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



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

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



VINS I CAVES

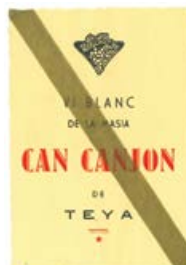
BLANCHER

VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya



www.blancher.es - Telèfon 938 183 286



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



BLAU de Mar

Passeig Xifré, 2
08350 Arenys de Mar
[@RESTAURANTBLAUDEMAR](https://www.instagram.com/RESTAURANTBLAUDEMAR)



931586065

WWW.BLAUDEMAR.CAT

ORÍGENS ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

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

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





sentir/expressar

Una reivindicació artística de les emocions

Ricard Aymar
Francesca Riu
Tura Sanglas
Jordi Tolosa

Comissariat: Fina Duran i Mercè Pomer

9 nov. — 21 des.
2025

Inauguració
diumenge 9, a les 12 h
Can Manyé



Antiga fàbrica
de l'Anís del Mono.

AJUNTAMENT DE BADALONA - JORDI DOMINGO

És l'hora de no passar-hi més de llarg: Badalona també és platja, història i vi

Si no s'hi viu ni s'hi ha d'anar a fer algun encàrrec, Badalona sovint es limita a ser una ciutat de pas per a qui es desplaça entre el Maresme i Barcelona. Ara, rere el seu aire de ciutat metropolitana densa s'amaga un patrimoni atractiu. Permet conèixer de primera mà la seva història, sobretot entre la Baetulo romana i els nostres dies. A més, Badalona té una àmplia façana marítima i la vinya torna a arrelar-hi per reivindicar el seu fort lligam amb el vi.

TEXT: JORDI BES

Amb més de 226.000 habitants, Badalona és la quarta ciutat més poblada de Catalunya i la més gran del territori vitivinícola alellenc. Pel seu caràcter eminentment metropolità, sovint ha quedat rere l'ombra dels atractius que brinda Barcelona o dels pintorescos municipis del Maresme, de manera que sol concebre's merament com una ciutat de pas tant per a qui es desplaça amb cotxe com amb tren. No obstant això, Badalona té un patrimoni vast per recórrer el passat, a més de cinc quilòmetres de litoral, iniciatives que en recuperen la tradició vinícola, botigues centenàries i productes gastronòmics com el tornemí, vermut i anís.

Si bé l'origen de Badalona es remunta al neolític mitjà (3500-2500 aC), el seu nucli urbà no va sorgir fins al segle III aC, a l'època romana, amb el nom de Baetulo. A l'edat mitjana (segle X) es va consolidar sobre restes de l'antiga Baetulo, en el que avui es coneix com el barri Dalt de la Vila. D'aquí a convertir-se en la gran ciutat que és actualment es deu a l'arribada d'una primera onada migratòria durant el segle XIX procedent del centre de Catalunya, al tren el 1848 –la línia Barcelona-Mataró, la primera de la península Ibèrica, la qual va afavorir la industrialització– i a la segona onada migratòria de mitjan segle XX d'uns altres llocs de l'estat.

Reviure Baetulo al museu

Per descobrir Badalona es pot començar amb un tomb pel passeig Marítim i continuar amb un vermut a la Rambla o perdre's pels carrerons del barri del Centre, que atresora un bon grapat de comerços i restaurants. Però la millor manera és anant al Museu de Badalona per reviuir el passat esplendorós de la localitat.

El vi ha tingut un paper primordial a Badalona des de la Baetulo romana fins a gairebé els nostres dies

El Museu de Badalona atresora un dels jaciments més importants de Catalunya per reviuir el passat romà

El museu va ser construït sobre les termes de Baetulo, descobertes el 1954, però no es va inaugurar fins al 1966 i, amb els anys, ha millorat i ampliat els espais expositius. Ens hi rep Esther Espejo, que és la responsable del servei educatiu i de comunicació del museu, per guiar-nos pel seu subsol imponent.

“És un dels jaciments romans més importants de Catalunya”, assegura Espejo,

i el considera “visita obligada” per a tothom interessat en la cultura romana, el *modus vivendi* dels nostres avantpassats i, sobretot, per a les escoles. El contingut del museu no decep. Sota cobert, hi ha un jaciment de més de 3.400 metres quadrats amb restes de la trama urbana de Baetulo –inclòs el clavegueram–, les termes, part del fòrum –botigues– i *insulae* –blocs de pisos– que transporten a l'època romana. “La riquesa que arriba a la ciutat és conseqüència de la producció de vi”, que va arribar al punt culminant als segles I i II dC, detalla Espejo.

El vi de Baetulo va arribar fins a Roma, com testimonien les àmfores que s'hi han trobat. Algunes s'exposen al museu, que té entre les seves peces més emblemàtiques una petita escultura de marbre blanc, la Venus de Badalona (I aC). Ben a prop també es poden visitar subseus del museu amb patrimoni romà que formen part de la zona arqueològica de Baetulo declarades bé cultural d'interès nacional (BCIN) per la Generalitat: la *domus* benestant Casa dels Dofins i la veïna Casa de l'Heura, ambdues amb estructures d'elaboració de vi, i el Jardí de Quint Licini, amb restes d'una piscina monumental corresponent al jardí (peristil) d'una gran *domus*. A més, les noves troballes de restes del fòrum localitzades a la cantonada entre els carrers del Temple i de la Costa també es conservaran i es preveuen museïtzar.

Per aprofundir en el passat romà, el museu impulsa el festival Magna Celebratio a final d'abril, mentre que també programa visites guiades que poden representar l'única manera (o gairebé) de conèixer uns altres elements patrimonials, com ara el poblat iber del turó d'en Bosca del segle IV aC, des d'on es gaudeix d'unes vistes magnífiques; el monestir de Sant Jeroni de la Murtra (1416), una obra capital del gòtic català per elements com ara el claustre; Can Miravitges, una masia d'origen medieval convertida en casa pairal els segles XVII i XVIII, o la fàbrica d'Anís del Mono, fundada el 1868 i on el propietari, el Grup Osborne, hi manté l'elaboració de l'essència del mític anís. També organitza visites a la Casa dels Dofins i la de l'Heura, que convé no passar per alt perquè s'obren al públic ben pocs dies.

La vinya torna a arrelar

A més de les *domus* romanes i de Can Miravitges –on us podeu fer una idea del pes que va tenir la viticultura a Badalona fins ben entrat el segle XX–, el vi ha estat fonamental a Sant Jeroni de la Murtra, on Colom va ser rebut en audiència el 1493 pels Reis Catòlics a la tornada del seu primer viatge a Amèrica: la primera referència al monestir d'una plantada de vinya és del 1454 i encara avui es pot veure almenys una part de l'antic celler. A més, a la falda del monestir s'ha replantat la

El subsòl de Badalona amaga un espectacular museu que mostra el passat romà de la ciutat.



MUSEU DE BADALONA



Imatge de la vinateria Can Teixidó.

vinya de la mà de la iniciativa Vall de Betlem. No gaire lluny, a Canyet, també hi ha Can Coll, pionera fa dues dècades en la recuperació de la tradició vinícola badalonina quan gairebé s'havia perdut. Fins no fa gaire que la seva vinya també donava peu a un altre vi vinculat a la ciutat, el Badiu del projecte Vins de la Memòria. Tots ells, almenys de moment, vinifiquen els seus vins en cellers situats en uns altres municipis.

Una de les opcions per aconseguir algun d'aquests vins és als comerços del Centre. Ens hi acompanya la regidora de l'Àrea de Comerç, Mercats i Consum, Rosa Bertran, amb la qual ens trobem a la botiga de vins i licors



Vins J. Carreras, una altra botiga 'de tota la vida'.

Cristina Guillén del carrer de Canonge Baranera, fundada el 1988. "El que no hi ha aquí és que no existeix", assegura Bertran, i fa l'efecte que no va desencaminada: Guillén

Hi ha uns quants establiments centenaris, com ara Vins Teixidó i J. Carreras, el forn Bertran i Can Boter

garanteix que tenen entre 2.000 i 2.500 referències. Del sostre pengen dues paraules en format gros, ecològics i naturals, que concentren la filosofia dels cellers alellencs Alta Alella i el de les Aus, als quals Guillén està vinculada familiarment. Ara aspira a fer que la botiga no sigui sobretot un referent per dur un bon vi a un sopar, sinó també com a local especialitzat. "Posem més explicacions perquè és el que demana la gent", subratlla.

Tot passejant arribem fins a Vins Teixidó del mateix carrer, un negoci que va començar al voltant del 1890 i que fins fa dos anys encara venia vi a granel, relata Joan Teixidó. A mitjan segle XX hi treballaven fins a quinze persones i veien fins a cinc cisternes diàries per assortir la costa. "Hi caben 400.000 litres de vi al darrere", garan-



Àmplia selecció de vins a la botiga Cristina Guillén.

teix, i a la rebotiga ens mostra els dipòsits i cups que ens parlen d'un altre temps. Si sortim del centre, al barri del Raval hi ha una altra botiga de vins amb història, Vins J. Carreras, creada fa gairebé un segle. Josep Carreras, la tercera generació, rememora que fa dècades que també repartien vi a granel a negocis –al principi, amb carro i burro– i ara també estan especialitzats en cervesa artesana.

Un bon dinar, un tornemi i a la platja

Badalona té un parell de plats històricament vinculats al municipi, com ara el pop (o bacallà) amb patates i allioli que feien els pescadors o la sopa bullabessa de peix que preparaven en el desaparegut restaurant Can Ramonet, però poden ser difícils de degustar en restaurants. Això sí, hi ha locals amb tradició, com ara Ca l'Arquí i la Donzella de la Costa, i uns altres que ofereixen cuina d'autor posada al dia, com Al Marge i el nou l'Esmolet. També podeu provar al Sotavent, el Bistrot 1954, la Faràndula o la Guingueta de la Rambla, mentre s'obren locals atrevits que abracen les noves tendències, com ara el Barbàbar, especialitzat en vi natural. A més, la ciutat disposa de restaurants de múltiples cuines del món, com ara el Tariq indopakistanès o el Fujitaka Teppan Okonomiyaki especialitzat en la denominada pizza japonesa.

En el cas que us agradi el dolç, a Badalona té molta tirada el tornemi, que recorda el xuixo, però que no és ben bé el mateix. La regidora Bertran ens porta al forn Bertran del carrer de Canonge Baranera, nascut el 1922 i que dirigeix el seu germà, Carles Bertran, la tercera generació. Tot apunta que el tornemi va néixer d'uns pastissers vinguts de Girona, Can Tornem-hi, que feien els tornemis tan bons que la clientela deia: "Tornem-hi a comprar-ne un altre." I d'aquí ve el nom. Carles Bertran detalla la diferència amb un xuixo gironí: el tornemi és

Cada maig es crema el Dimoni

El calendari festiu de Badalona té una celebració singular per les Festes de Maig. A la nit de Sant Anastasi, copatró de la ciutat, es fa la Cremada del Dimoni, que consisteix a cremar una figura d'un dimoni d'uns 12-15 metres a la platja dels Pescadors. Va començar el 1940 inspirant-se en les Falles valencianes i simbolitzant la destrucció del mal i la renovació. A banda de la Magna Celebratio d'abril, uns altres esdeveniments d'interès són el festival Filmetats de curtmetratges que aquest octubre ha celebrat la 51a edició i la festa major d'agost.



Vista aèria del Monestir de Sant Jeroni de la Murtra.

AJUNTAMENT DE BADALONA - JORDI DOMINGO

més cruixent –recorda més un croissant– i es farceix de crema després de fregir-lo i el xuixo, més abrioixat, es fregeix amb la crema. Ara aquest forn us brinda l'oportunitat de comparar quin trobeu més bo: des d'aquest estiu també fan xuixos.

El Pont del Petroli, un dels elements més destacats dels 5 quilòmetres de litoral, es preveu que reobrirà al final del 2026

Entre les especialitats del forn Bertran també hi ha la coca de forner amb Anís del Mono. La fàbrica històrica de l'anís, situada a tocar del passeig Marítim, ens recorda la ingent història fabril del municipi. Encara s'hi produeix el vermut Perucchi, el primer creat a l'estat espanyol el 1876,

mentre que, fruit de desavinences familiars, Patates Corominas han passat a fer-se a Montcada i Reixac. En tot cas, de Badalona han sorgit més marques reconegudes, com ara el lleixiu Conejo i la colònia Varón Dandy. I té uns

quants comerços emblemàtics: la centenària drogueria Boter, les farmàcies Serentill –modernista– i Surroca –novecentista–, Fillol, Can Soler i Lillo Picó per a torrons i gelats, la bomboneria Almera i la ganiveteria Utset.



Els germans Carles i Rosa Bertran, amb sengles tornemis.

OSCAR PALLARES

Si no ho heu fet abans, ara pot ser un bon moment per deambular pel passeig Marítim o anar a la platja. Un dels elements més singulars és el Pont del Petroli, que del 1965 al 1990 va ser utilitzat per descarregar productes petrolífers. Tancat des del 2020 arran dels desperfectes del temporal Gloria, la regidora Rosa Bertran calcula que al final del 2026 es podrà reobrir quan se'n culmini la reparació. Mentrestant, us podeu fer una foto amb l'estàtua de bronze del mico de l'Anís del Mono, just al començament de la passarel·la, o amb el bon temps fer una sortida amb el quetx, un vaixell de vela gairebé centenari. La ciutat també té port marítim i ha redoblat els esforços per promoure's com una destinació nàutica. Per allargar l'estada i quedar-s'hi a dormir, hi ha uns quants hotels, algun a primera línia de mar. I, si encara us queden més ganes de passejar, aneu al parc de Can Solei i Ca l'Arnús o feu una ruta pel de la Serralada de Marina. ●

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





Vilanova del Vallès

Plaça del Mercat

30 de novembre

Fira de

FORJADORS



Ajuntament
Vilanova del Vallès

FLEQUES I PASTISSERIES



La Petita
Mallorquina
Forn i Pastisseria

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



BLAU de Mar

Passeig Xifré, 2 · Arenys de Mar
Tel. 93 158 60 65
www.blaudemar.cat · @restaurantblaudemar



Leandre

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

MENJAR PER EMPORTAR



ROSTISSERIA
2318

Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18
f restaurantlanau · @lanaudalella



Can Balcells
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella
Tel. 93 737 97 87
@restaurantcanbalcells @hotelarreyaella



l'Era Restaurant

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

ALLOTJAMENTS



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

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



CAN CABÚS
Events
ALELLA

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



FONDA MARINA

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



Ca l'Andreu
ECOTURISME

calandreutiana.com
@calandreueco



Can Duran
Café de Baix
Any de 1720

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



MADE IN LA
MORERA

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



VILARENYS HOTEL

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



EL JARDÍ
DE CAN SORS

Carrer Mediterrània, 25 · Alella
Tel. 652 95 55 21
eljardidecansors.es · info@eljardidecansors.es



mas papallàs

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

RESTAURANTS




Allium

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



ELS PESCADORS

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



MOT
RESTAURANT

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



RESTAURANT
La Vinya

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](https://www.instagram.com/restaurantsantmiquel)



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



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



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



C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 616 359 356 · [got@vinsdeldalt.com](mailto:gota@vinsdeldalt.com)
www.vinsdeldalt.com · Instagram: [@vins_de_dalt](https://www.instagram.com/vins_de_dalt)



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



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



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

VINATERIES / ENOTEQUES



Carrer Doctor Mascaró 22 · Tiana
Tel. 691 077 443 · www.labodegadelmascaro.cat
[@labodegadelmascaro](https://www.instagram.com/labodegadelmascaro)



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



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

TASTOS PERSONALITZATS



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com



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



Tània Duran - Sommelier
Tel. 607 638 986 · Instagram: [@latanicasommelier](https://www.instagram.com/latanicasommelier)



Riera del Bisbe Pol, 40 · Arenys de Mar
Tel. 93 792 24 13 · www.lacopaneagra.com
[@lacopaneagraarenys](https://www.instagram.com/lacopaneagraarenys)



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

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

Truca'ns al 654 40 40 43



EL JARDÍ DE CAN SORS

Gastronomia mediterrània al cor d'Alella

Un espai amb història, envoltat de jardins, fonts i pins centenaris, on gaudir de:

- La nostra gastronomia de temporada
- Menús per a grups i celebracions
- Un entorn únic dins la DO Alella

Carrer Mediterrània, 25 · 08328 Alella
652 95 55 21
eljardidecansors.es / info@eljardidecansors.es

Obert de dimecres
a diumenge al migdia,
i divendres i dissabte al vespre