

# Papers de vi

Núm. 98 · Nadal 2025

DO ALELLA · MARESME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Descobrim la història de Parxet

El celler es va fundar l'any  
1920. La marca Parxet es  
manté com un dels elements  
indispensables que han  
forjat la identitat tianenca



L'edifici històric d'Alella  
Vinícola passarà a ser un  
equipament cultural públic

Entrevista amb Ramon  
Roset, autor del llibre  
'Tastar sense complexos'

Busquem diferències entre  
els vins de pansa blanca  
del Maresme i del Vallès

**Entrevista  
amb Mireia  
Pujol-Busquets,  
que es consolida  
al capdavant  
d'Art Laietà  
(fins ara  
Alta Alella)**



# Vols ser membre de la Ruta del Vi DO Alella?

## SI ETS:

Celler  
Restaurant  
Allotjament  
Botiga de vi  
Viticultor/a

Sommelier  
Bar de vins  
Agència de viatges  
Guia turístic

O alguna empresa o servei que ofereixi activitats enoturístiques a la Terra de la Pansa Blanca...

**Tu també pots formar-ne part!**

## AVANTATGES:



Comunicació  
offline



Comunicació  
online



Sortides per  
descobrir altres  
territoris



Accions pel  
territori



Difusió a fires,  
conferències i  
workshops



Plataforma de  
venda d'activitats  
online



Assessorament i  
formacions

**Consulta els requisits a  
[info@terrapansablanca.cat](mailto:info@terrapansablanca.cat)**



@terrapansablanca



[www.terrapansablanca.cat](http://www.terrapansablanca.cat)



terrapansablanc



LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**



Imatge d'una ampolla de Parxet Selecto Mig Dolç, testimoni del pas de les dècades del celler tianenc.  
Foto: Òscar Pallarès

- 04 GLOPS
- 07 ENTREVISTA. **Entrevista amb Mireia Pujol-Busquets, d'Art Laietà (fins ara Alta Alella)**
- 11 ACTUALITAT. **Alella Vinícola passarà a ser un equipament cultural públic**
- 15 ACTUALITAT. **Celebren el Cava Meeting, congrés internacional del cava**
- 18 ACTUALITAT. **Entrevista amb Ramon Roset, autor del llibre *Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi***
- 20 REPORTATGE. **Descobrim la història de Parxet, les caves centenàries que Tiana encara duu al cor**
- 26 VINFOGRAFIA. **Oriol Artigas. El Rumbero 2023**
- LLIBRES. **Llibres de vins i menges**
- 28 EL TAST. **Pansa blanca... de mar o d'interior?**
- 41 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **El Masnou, terra de mines d'aigua, constructors de vaixells i dolces Masnovines**
- 46 PERSONATGE DO ALELLA. **Josep Maria Jordana: el comerciant d'Alella que ha despatxat milers de litres de 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: **Jordi Alcover, Jordi Bes, Anna Casabona, Isaac Fernández, Cristina Gaggioli, Carlos Puñet, Ramon Roset 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:



## Vallalta Vinícola i Can Reon posen en marxa les seves botigues en línia

Els cellers Can Reon i Vallalta Vinícola han posat en marxa les seves respectives botigues en línia per reforçar la venda directa i la relació amb el consumidor. Can Reon, nou projecte de la DO Alella situat a les antigues instal·lacions de Parxet a Tiana, ja comercialitza a través de la seva web els dos vins elaborats fins ara per Quim Batlle, amb opcions de compra flexibles i descompte de benvinguda. Per la seva banda, Vallalta Vinícola estrena botiga coincidint amb Nadal, amb enviaments gratuïts a Catalunya, descomptes promocionals i la venda de vals regal per a tasts amb maridatge al celler.

## El cava Bruant celebra dues dècades d'innovació vinícola

Alta Alella commemora els vint anys del Bruant, el cava de pansa blanca sense sulfits elaborat per primera vegada amb la verema del 2006. Nascut com a projecte pioner amb el mètode ancestral, aquest vi va obrir camí dins la DO Cava i va esdevenir referent dels vins naturals. Recentment, ha estat reconegut amb el Premi a la Millor Iniciativa Jove als Premis BBVA als Millors Productors Sostenibles. Per celebrar l'aniversari, el Bruant estrena nova etiqueta i es presenta en diversos formats i anyades per refermar el seu vincle amb el terrer i el mar.



## Tresmaca-xoc, les xocolates i els bombons del restaurant Tresmacarrons

La gamma de productes és àmplia i es ven a través d'una web creada específicament que té el divertit nom de tresmaca-xoc.com. El xef del Tresmacarrons, Miquel Aldana, apassionat de mena, ha passat mesos fent recerca i proves i formant-se al voltant de la xocolata *bean to bar*, i se n'ha acabat tornant un expert. Les xocolates i els bombons que ofereix a través d'aquesta nova web són elaborats per ell mateix i el seu equip a la cuina del restaurant i partint de les faves de cacau que adquireix d'uns quants països, torra al seu gust i converteix en xocolata, després de moldre-les al molí de pedres per convertir-les en joies gastronòmiques amb gust i aroma sorprenents.



CEDIDA

## Èxit rotund de la primera Festa de la Queixalada

La primera Festa de la Queixalada, celebrada el 30 de novembre i l'1 de desembre a l'Espai Roca Umbert de Granollers, va tancar amb una valoració molt positiva. Organitzada pel Consell Comarcal, la fira va omplir tallers i activitats, amb prop de 500 participants. Cal destacar-ne la taula rodona sobre vi natural amb Joan Munich (Talcomraja) i Pep Pou (Bardissots). El mercat va aplegar 62 productors, 8 restaurants i 12 cellers, entre els quals Oriol Artigas, Bardissots, Terrabuxena, Talcomraja, Can Roda i el Celler Rials, amb una assistència d'unes 3.000 persones només el diumenge.



Joan Munich, del celler Talcomraja, durant l'acte inaugural

CEDIDA

## Quim Batlle posa a la venda un nou picapoll i un tast vertical

El celler Quim Batlle ha presentat dues novetats destacades a través de les xarxes socials. D'una banda, posa al mercat Loles, una caixa amb sis ampolles corresponents a les anyades 2014 a 2019, elaborades amb pansa, garnatxa i picapoll, en homenatge a la mare del productor, Dolores Ponce. El tast vertical es ven per 125 euros. D'una altra, Batlle ha anunciat també la sortida a la venda del Rasó, un nou vi monovarietal de picapoll del 2018, fermentat amb el gra sencer, que arribarà pròximament a les botigues i reforça l'aposta del celler per la varietat picapoll.

CELLER QUIM BATLLE



## Gran èxit de la NaNo, la festa del vi natural i novell d'Arenys de Munt

L'envelat de Can Jalpí va acollir el dissabte, 15 de novembre, la sisena NaNo, la festa del vi natural i novell que se celebra a Arenys de Munt per sant Martí, coincidint amb la sortida del vi de la darrera verema. L'esdeveniment, organitzat pel celler Talcomraja i l'associació Pensa en Vi amb el suport de l'ajuntament, va aplegar més de 300 persones en una jornada dedicada al vi, la terra i la cultura. La programació va començar a les 11 h amb una taula rodona sobre agricultura regenerativa i economia circular i a migdia Jaume Arnella va inaugurar oficialment la fira amb la seva música. A partir d'aquí, els assistents van poder degustar vins, fer el vermut i participar en el dinar popular d'arròs, tot gaudint d'actuacions musicals i espectacles al llarg del dia. Una de les propostes més destacades, que es va dur a terme per segon any, va ser la microembotellada del macrocupatge elaborat conjuntament pels cellers. La festa es va allargar fins al vespre, amb música i l'acompanyament de la restauració local.

Cristina Prats, del celler Talcomraja, en declaracions a *Papers de vi*, es mostrava "cansada però contenta". "Ha estat molt especial, en Joan i jo estem esgotats, però molt satisfets perquè la gent n'ha gaudit molt i perquè pensem que és molt important fer difusió del vi natural."

## Els hostalers de Cabriels, premiats pel seu impuls associatiu

L'Associació d'Hostalers de Cabriels va rebre el premi Reconeixement a la Contribució a l'Associacionisme Empresarial, atorgat per la FAGEM, en el context de la XVIII Nit de l'Empresariat del Maresme a Mataró. El guardó destaca la cohesió del sector, la capacitat d'innovació i la promoció del municipi a través de la gastronomia. Representants institucionals i empresarials van assistir a l'acte, que reconeix anualment el talent i la trajectòria del teixit empresarial comarcal. L'entitat va dedicar el premi als restauradors que impulsen una cuina de qualitat, arrelada al territori.

## Vallalta Vinícola llança Ningú 23, un vi solidari per impulsar una nova plantació

El celler Vallalta Vinícola, amb seu a Sant Cebrià de Vallalta, ha presentat la nova edició del seu vi exclusiu Ningú 23 amb l'objectiu de recollir fons per impulsar una nova plantació de vinya a la vall de Golinons –també coneguda com Borinons–, al municipi de Sant Pol de Mar.

El Ningú 23 és un vi procedent de vinyes velles, elaborat sense sulfits, amb llevats autòctons i criat durant dotze mesos en bota de roure francès. Es tracta d'una edició limitada de només 400 ampolles, que el celler reivindica com "un regal de la nostra terra". Vallalta Vinícola anima els consumidors a participar en el projecte adquirint el vi, que es podrà comprar a través de la web vallaltavinicola.cat o directament al celler.



## Testuan protagonitza un tast de proximitat a Caldes d'Estrac

Una cinquantena de persones van participar en el tast maridatge de cuina i vins del Maresme celebrat a Caldes d'Estrac dins la campanya *Vine al Mercat: menja't el Maresme*. Testuan, amb Quim Colomer al capdavant, va presentar els vins 3 de Testuan i Xirà, posant en valor la pansa blanca i el projecte vitivinícola a la DO Alella. Les propostes gastronòmiques d'Artesà de la Cuina van harmonitzar el tast amb productes de temporada i receptes tradicionals. La vetllada es va completar amb música en viu de quilòmetre zero i va reivindicar la cuina de proximitat i el paper dels mercats locals.

 **Premsa Comarcal**

EL NOSTRE  
**PAPER**

ÉS:

el contingut de qualitat

la llengua

el rigor

la confiança

i el territori

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya  
Departament  
de la Presidència



Comença la temporada  
de calçotades!



# 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](http://eljardidecansors.es) / [info@eljardidecansors.es](mailto:info@eljardidecansors.es)

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



## **Mireia Pujol-Busquets:** "Necessitem acabar de consolidar-nos i tenir l'espai suficient perquè tot sigui més còmode i més àgil"

---

Mireia Pujol-Busquets és al capdavant del celler Art Laietà (fins ara Alta Alella), juntament amb el seu pare, Josep Maria Pujol-Busquets. Avui consolida una etapa que va començar el 2017 i que ara podria fer un nou salt. És un bon moment per conèixer més aquesta vinicultora, segona generació i garant de futur del celler, en el moment en què s'ha canviat el nom del celler, el logo i la imatge de les etiquetes.

---

**H**i ha moments en què les trajectòries personals i els projectes professionals viuen una inflexió. Són moments de canvi que cal analitzar, que cal fixar, per entendre'n les raons i com condicionaran el futur. Art Laietà, el nom nou del celler Alta Alella, viu un d'aquests moments. A la tardor, va presentar el canvi de nom, el canvi de logo i el canvi de les etiquetes. Però, a més del canvi visual i del nom de la marca, el celler més important de la DO Alella es troba immers en un canvi més profund.

L'any 2017, Alta Alella tenia la possibilitat de fer-se gran, d'expandir-se i de sortir del territori Alella, perquè les vendes del cava Privat a Suècia anaven tan bé, que el celler es veia obligat a fer un salt d'escala per proveir aquell mercat. Però Mireia Pujol-Busquets va dir que no i va prendre una decisió important: que no volia fer aquell salt d'escala. De manera que Alta Alella es va vendre la marca Privat i el *tender* suec al Grup Peralada. A partir d'aquell moment, el celler es va concentrar a créixer dins la DO Alella.

Segons xifres publicades recentment, només els últims tres anys Alta Alella-Art Laietà ha invertit 2,5 milions d'euros en la compra de vinyes dins la DO Alella. Els últims vuit anys, ha passat de 17 hectàrees de vinya a 65 i té previst els pròxims anys arribar a tenir-ne 80. Aquesta expansió en clau interior és important per a una DO tan petita i emmarcada en un territori periurbà com és la DO Alella.

Però, segons que va avançar un mitjà de comunicació fa pocs mesos, sembla que el futur del celler implicarà fer-se més gran i podria establir un camp base també al Penedès. Es va publicar que l'empresa faria una inversió de tres milions d'euros més per crear un nou gran centre de recepció de raïm per elaborar escumosos.

De tot això, en parlem amb Mireia Pujol-Busquets, segona generació d'Art Laietà d'Alta Alella i que, juntament amb el seu pare, Josep Maria Pujol-Busquets, dirigeix aquest projecte vinícola.

**En quin moment us trobeu i per on passarà o voldríeu que passés el futur d'Art Laietà?**

Ara treballem per poder construir un nou edifici que es dedicarà sobretot a l'estocatge, a poder fer les criances dels nostres vins i caves i per millorar l'entrada de raïm. Hi ha tres municipis que podrien acollir-lo, i triar un municipi o un altre dependrà de les despeses que representi, de l'agilitat de les administracions a plantejar un pla especial... Perquè hi ha municipis que opten fermament per la viticultura i

**"Hi ha municipis que opten fermament per la viticultura, d'altres no"**

**"Amb les conseqüències dels aranzels de Trump hem de ser cautelosos"**

hi posen més facilitats que uns altres, que no hi aposten tant. El municipi on construïm ens condicionarà el projecte, és clar, però de tot això, encara no en puc parlar.

**Tot i no poder parlar d'aquesta nova estructura que determinarà el futur del celler segons on acabi construint-se, sí que sembla clar que ara sí que voleu fer un salt d'escala.**

El 2017 vam tenir l'oportunitat de convertir-nos en viticultors de veritat. Ho dic perquè nosaltres no havíem heretat vinyes i vam començar més enfocats al producte. I ens trobem en una zona on és molt difícil trobar terreny per plantar-hi vinya. I ens ha costat molt de temps. Primer calia tenir la capacitat econòmica, que vam aconseguir sobretot amb la venda de Privat, i després havíem de trobar els terrenys per comprar. Però ara et diré que no anem a buscar un supercreixement. El que busquem, perquè ho necessitem, és acabar de consolidar-nos. Tenim el projecte fet en un 75% i ens falta acabar aquest 25%. Ens falta espai, és el gran problema nostre, el nostre hàndicap, de ser on som, tan a prop de Barcelona

com dins d'un parc natural. Tot això també ens afavoreix, no me'n queixo, però té contrapartides. Per això treballem perquè la nostra logística, tant d'elaboració com de producció, sigui més fàcil i puguem treballar amb més agilitat, més eficàcia, més optimització. Necessitem acabar de consolidar-nos i tenir l'espai suficient perquè tot sigui més còmode i més àgil.

**Tot i que parleu de consolidar-vos, us trobeu en un molt bon moment: heu crescut un 10% en facturació amb relació a l'exercici econòmic anterior i l'exportació és el 40% de la vostra producció total. Exporteu sobretot al Canadà, els Estats Units i Suècia. Els aranzels de Trump us han afectat gaire?**

En la venda i la facturació, els aranzels de Trump no ens han afectat, però és clar que ens toquen. Primer, perquè he hagut d'esmerçar un munt d'hores parlant amb tots els nostres distribuïdors d'un tema sobre el qual no tinc cap control. Pensa que treballo amb trenta-vuit països i cadascun té el seu drama. Passen coses a tot arreu, és constant. Però, segons els nostres distribuïdors nord-americans, aquestes taxes han arribat per quedar-se. Encara que canviï el president, no desapareixeran. El risc és perdre el posicionament. Hem de ser cautelosos.

**En clau interior, el fet més preocupant és el descens general del consum de vi. És un tema que us deu preocupar, també.**

Sí que hi pensem. I m'esgarri-fen certes comunicacions que es fan sobre el consum del vi i com ens engloben dins el consum d'alcohol. És complicat. Hi ha una comunicació global molt negativa sobre el consum de vi. S'ha englobat el vi dins el conjunt global de consum d'alcohol, amb els destil·lats, i s'oblida tota la part cultural i tota la cadena de valor que genera. El vi és qui dona un valor afegit al paisatge. Si no venem el vi, no podem mantenir les vinyes ni el paisatge.

**És curiós que, tot i el descens de consum del vi, segons les dades, l'enoturisme és tendència. Segons dades d'un estudi fet per l'INCAVI, el 74% d'un**

**miler d'enquestats han fet alguna experiència enoturística i tenen ganes de fer-ne més. La dada és molt potent.**

Sí. L'any passat vam rebre a Alta Alella 12.000 visitants. És una bogeria, això de l'enoturisme. Perquè és un altre negoci i requereix molt de personal treballant set dies la setmana i és un altre tipus de públic. Però ens aporta coses molt positives, també. Ensenyar el nostre entorn i el nostre territori és imbatible. I és una manera de fidelitzar diferent. Sempre hem parlat de producte, ara parlem d'experiència. I penso que és una obligació obrir les portes de casa nostra. Tota persona que hagi visitat un celler i n'hagi conegut tot el procés, en el moment que begui una copa de vi, la beurrà diferent. Perquè estem molt desconnectats del món agrari com a societat. I crec que, per conservar tot aquest patrimoni i per fomentar el sentiment de pertinença de la gent, que necessitem i és el que falla, falta molt de sentiment de pertinença, és bàsic que hi hagi enoturisme.

**Parlem del canvi de nom i d'imatge.**

El nom d'Alta Alella ens ha identificat molt, per la nostra situació orogràfica i per la nostra història en el món del vi. Però, a mesura que hem anat creixent, ens hem trobat amb inconvenients a l'hora de posar el nom d'Alella, que és un topònim protegit per la Denominació d'Origen. Quan vam crear el Celler de les Aus, primer vam fer entrar els vins a la DO, però aleshores alguns no complien el plec de condicions i els en vam retirar, tot i que les vinyes n'han format part sempre. Per exemple, no es podien fer ancestrals. I ara s'està en procés de canviar el plec de condicions, però tot va molt lentament. De fet, encara no està acceptat. També fa molts anys que vam haver de retirar el Dolç Mataró de la DO Alella, per una qüestió de normativa. Ara hem tornat a donar d'alta dins la DO els vins del Celler de les Aus, però no tots. No creiem que puguin entrar-hi tots.

**Quan parleu de plec de condicions, us referiu a les condicions establertes pel Consell Regula-**



Mireia Pujol-Busquets amb algunes noves etiquetes dels vins del Celler de les Aus, obra de l'il·lustrador neerlandès Paul Faasen.

**dor, òrgan gestor de la DO, que marca les característiques que han de complir els vins considerats Alella.**

Era un plec de condicions molt obsolet, on es descrivien els vins amb unes característiques molt genèriques i poc professionals, però també molt concretes. Un vi blanc havia de fer olor de flor blanca i si feia olor de pomelo, ja no complia el plec. I el Celler de les Aus és una iniciativa que no ens ha de servir per estar lligats, sinó per deixar anar la nostra imaginació, provar coses, atrevir-nos, ser avantguardistes... Després d'alguna mala experiència, vam decidir treure aquests vins fora de la DO. També, sortosament, el tipus de consumidor de vins naturals o radicals, nosaltres en diem així, no té tanta necessitat d'aquesta traçabilitat de les denominacions d'origen. Per

tant, no teníem por que la decisió ens fes mal. Tot i que jo hi crec molt, en les DO.

**Parlàveu del canvi de nom.**

És clar, nosaltres no tenim ni l'estructura ni els recursos per poder comunicar els diferents marques. No puc desdoblir

**"És bàsic l'enoturisme, perquè falta sentiment de pertinença"**

les webs ni tenir dos equips de comunicació diferents ni dos *export managers* ni dos equips d'enoturisme. Tinc un Instagram per a tot.

**Per tant, Alta Alella, el Celler de les Aus i els caves han de formar part d'una mateixa marca que faci de paraigua.**

Potser seria diferent si tinguéssim un celler aquí i un altre a Sud-àfrica, però tenim dos cellers que són a la mateixa finca. I l'un i l'altre s'han retroalimentat. Però hem de pensar que el *winelover* comprarà la botella en un restaurant o en una botiga i, per tant, quan tingui la botella a la mà ha de poder identificar amb una mateixa marca que tots els productes són del mateix projecte. Per una altra banda, la comunicació ha canviat molt els últims anys. I Alta Alella ja no podia ser el paraigua de tot allò que fèiem.

**Fa un temps vau introduir la marca Família Pujol-Busquets.**

Sí. Hi ha molts cellers que porten els cognoms de la família. Però jo buscava alguna cosa més autèntica.

**I va arribar la marca Laietà.**

A mi m'encanta tot el seu signi-

ficat. M'agrada que faci pensar molt en l'origen del nostre territori. El primer dia que em vaig estrenar amb el ChatGPT, la primera cosa que li vaig demanar va ser que em fes una imatge d'aquesta zona a l'època de la Laietània. M'agrada pensar en el passat i m'impressiona pensar que fa més de dos mil anys ja hi havia gent que conreava les vinyes com nosaltres fem ara. Com hem arribat fins aquí, sempre m'ha impressionat i interessat molt. I pensava que recordar-los, homenatjar aquests pobladors, estaria bé. I m'agafo a aquest llegat que trobo tan autèntic. Alhora, m'he adonat que, dels nostres productes, el que ha cridat més l'atenció i ha recordat la gent és el cava Laietà.

**Laietà ja el teníeu incorporat a la vostra gamma de caves.**

Són moltes coses. Per exemple, m'agrada com sona, que tingui

tantes vocals, que és un nom alegre... Celler Laietà podria haver estat una opció. Però volíem anar una mica més enllà. Volia connectar la marca també amb algun element fet amb les mans, fet a mà. I això ens portava cap a la idea d'artesanaria. Però no era fàcil trobar un concepte que ho resumís tot. I, al final, una nit d'insomni, vaig pensar que si li posàvem al davant la paraula *art*, més relacionada amb la idea d'ofici, d'arts aplicades, podria funcionar. És una manera de reivindicar tota l'artesanaria que comporta fer vi.

**La paraula *art* és relliscosa. Éreu conscients que, per una banda, podria tenir un cert punt de pretensions i, per una altra banda, es podia entrar en el debat de què és art i què no?**

—De fet, quan vaig arribar el matí al celler amb la idea, en Josep Maria ja em va dir que li feia por que fos pretensions. Però no ho vaig entendre mai des del punt de vista de la pretensió, sinó d'artesa. I a uns quants amics de confiança els va agradar molt i també va agradar molt a l'estudi de disseny amb el qual hem treballat la marca, Bas-Capo.

**També heu canviat el logo. La doble A de pal sec ha passat a tenir un aire arabesc.**

Amb la marca Art Laietà conservem les dues A, al principi i al final. Per mi era important poder continuar treballant

**"Les dues A del logo no les podíem perdre"**

amb les A, perquè també han representat les valls del Maresme, en una època semblaven una ema... Jo necessitava conservar les A. Per una altra banda, en tot aquest projecte també hi havia la voluntat de fer un vincle amb el modernisme, que és l'estil arquitectònic de la nostra finca. Les A no les podíem perdre, però necessitàvem introduir-los aquest aire més artístic, com de gravat. De fet, els dissenys nous de les etiquetes, hem intentat que connectin amb diferents tècniques artístiques: aquarel·la, gravat, carbonet...

**I per què el nom d'Etiris, que ara tenen els vostres vins de gamma d'entrada, de pansa blanca i garnatxa negra?**

Quan va néixer el meu fill gran, li vam posar Martí. El nom remet a l'arc de Sant Martí, que en llatí és *etiris*. I ja aleshores, fa nou anys, vaig registrar el nom. El trobava molt bonic. I quan vam redissenyar tots els vins, també vam pensar què fer amb la nostra pansa blanca i la garnatxa. Perquè molta gent demanava una pansa blanca d'Alta Alella i li posaven una altra pansa blanca. Portar el nom de la varietat de raïm era massa genèric, no tenia una identificació concreta. Necessitàvem posar nom a aquests dos productes i vam decidir crear una altra marca amb el nom d'Etiris, per donar-los més importància. I sembla que a la gent li agrada.

**Les etiquetes han experimentat una transformació. En algunes és discreta i en unes altres és important, perquè passa d'una etiqueta on preval el grafista a una etiqueta amb una imatge. En aquest sentit, volíeu ser més didàctics?**

Volia explicar més coses, sí. Sempre em falta informació a les etiquetes. Sempre he pensat que una etiqueta ha de transmetre tantes coses! Amb

els caves no vam tocar gaire la imatge, perquè ens agradava com era: clara, sòbria... És que has de transmetre els teus valors en una etiqueta. I també has de transmetre quin vi es trobaran dins l'ampolla. És tot un desafiament. En el cava només calia que tota la gamma s'entengués que formava part del mateix celler. I en les etiquetes apareixen les paraules clau que defineixen el nostre territori i nosaltres: sauló, família, sostenibilitat, agricultura ecològica... I, quant als vins tranquils, volia mostrar la part més artística i també comunicar més i transmetre els nostres valors. Soc una amant de les aquarel·les i tenia clar que tot giraria al voltant de les aquarel·les. Són les que em transmeten més.

**El Celler de les Aus manté els ocells i el nom dels ocells.**

Tenia una primera idea que girava al voltant dels brodat, però en etiqueta el brodat no funcionava, no connectava amb mi. I buscant, buscant, em va aparèixer l'obra de l'il·lustrador neerlandès Paul Faasen. I me'n vaig enamorar. Les etiquetes, les ha fetes ell i són espectaculars. ●

# Alella Vinícola passarà a ser un equipament cultural públic

L'activitat vinícola del Celler Marfil es traslladarà a un altre indret d'Alella i a l'edifici històric deixarà d'elaborar-s'hi vi

ÒSCAR PALLARÉS



Simulació de l'aspecte que podria acabar tenint l'edifici modernista.

**A**l novembre, l'Ajuntament d'Alella va presentar el pla per incorporar al patrimoni públic l'edifici històric del celler Alella Vinícola i convertir-lo en un equipament cultural de gran format. L'alcalde, Marc Almendro, va exposar en una audiència pública l'acord a què s'ha arribat amb la propietat després de dos anys de negociació. Segons la proposta, la Vinícola passarà a ser íntegrament municipal a canvi de permetre la construcció d'un total de 49 habitatges, una part dels quals a la zona d'aparcament situada entre el celler Bouquet d'Alella i la mateixa Alella Vinícola, i una altra part a l'entorn del celler, a l'actual pati de verema.

L'ajuntament pensa de portar a l'edifici la nova biblioteca i l'arxiu municipal, una sala d'exposicions, una sala polivalent, un espai de restauració vinculat a la cultura del vi i un centre de

formació i divulgació vitivinícoles. També és previst d'enderrocar una part de l'edifici que es va construir a posteriori i que no és modernista ni té interès arquitectònic, per obrir-hi una plaça que esdevingui un nou accés al complex i que doni visibilitat als elements modernistes.

## La incertesa sobre el futur de l'edifici ha durat tres anys

Al final del 2022, Xavier Garcia, qui havia estat enòleg d'Alella Vinícola fins al moment, va anunciar que posava en marxa un nou celler, el Celler Marfil, que adquiriria les marques, les vinyes i l'estoc d'Alella Vinícola. Una nova empresa que, de moment, continuaria elaborant vi a l'edifici modernista que tothom coneix com "la Vinícola", fins que obtingués tots els permisos per traslladar el celler a un espai denominat la Finka 4.1 (la masia Can Jonc, situada a la mateixa carretera d'Alella, un parell de quilòmetres al

nord). Garcia argumentava en un comunicat la necessitat del trasllat perquè l'edifici estava sobredimensionat pel seu nivell de producció actual, que es trobava en un estat estructural deficitari i, a més, pel fet de ser al centre del poble representava dificultats de mobilitat logística (accés de camions) i ocasionava molèsties als veïns.

El gener del 2023 es va tancar el restaurant d'Alella Vinícola i un mes més tard es va anunciar la posada a la venda de l'edifici històric, situat a la rambla d'Àngel Guimerà, ben bé al centre del municipi. Durant uns quants mesos, la incertesa sobre el futur de l'immoble va ser important i van circular opcions com ara convertir-lo en un hipermercat o, fins i tot, construir-hi pisos conservant-ne les grans arcades modernistes. L'Ajuntament d'Alella va crear un grup de treball format per polítics, experts i persones del món vinícola allelenc per poder

valorar una solució per al futur d'Alella Vinícola; del treball d'aquesta comissió, en va sortir que eren opcions desitjables que l'edifici esdevingués públic (o publicoprivat), que s'hi instal·lés la nova biblioteca (i més equipaments culturals), que fos un espai de promoció del vi DO Alella i que s'hi continués elaborant vi, una activitat que no s'ha aturat des de la creació de la cooperativa. Amb aquest darrer objectiu, el grup de treball proposava tres opcions: que s'hi mantingués l'activitat del Celler Marfil, la creació d'un nou celler dins l'edifici o bé la conversió de l'espai en un viver de celleristes. Finalment, l'edifici esdevindrà públic i es compliran una part dels desitjos posats en escrit per la comissió d'experts. Però, després de 120 anys de producció ininterrompuda de vi (no es va aturar ni tan sols durant la Guerra Civil), aquesta activitat deixarà de dur-se a terme dins l'edifici. ●

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](http://maspadellas.com)



# CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

PANSA BLANC  
VINYES EN CUBA  
DE SAUQUÈ

MOIX CAN MATONS  
SANTA MARA  
15 VITIBOLES

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen

# Celebren el Cava Meeting, congrés internacional del cava

L'esdeveniment va posar a l'abast d'un centenar de prescriptors de tot el món els millors caves de criança llarga

ÒSCAR PALLARÈS

**L**Hotel Font de la Canya (Avinyonet del Penedès) va acollir dilluns passat la segona edició del Cava Meeting, el congrés internacional del cava que va combinar tasts i ponències orientades a captivar prescriptors provinents de països com els Estats Units, Austràlia, Hong Kong, el Japó, el Regne Unit i la Xina. Durant tot el dia, els assistents van tenir ocasió de tastar més de 180 caves de criança llarga dels 66 elaboradors presents.

## La ciència del tast

L'acte va començar amb una sèrie de quatre ponències curtes. Tres eren de caràcter científic per explicar a l'audiència la recerca duta a terme per diferents equips per comprendre conceptes com el funcionament dels receptors de gustos que tenim a les papil·les gustatives, tot allò que sabem sobre el cinquè gust, l'umami, o el comportament químic del cava quan se sotmet a criances llargues (de l'autòlisi a l'oxidació). Una quarta ponència va parlar de Franciacorta (Llombardia) i la seva producció de vi escumós.

## Grans vins, grans comunicadors

A continuació es va dur a terme el primer tast de la jornada. La Master of Wine Sarah Jane Evans i el Master Sommelier Roberto Duran van dirigir un tast de dotze caves de vinya. Entre aquests hi havia l'Opus 2020 d'Art Laietà, un dels caves de paratge d'Alta Alella.



Javier Pagès, president de la DO Cava, Josep Maria Pujol Busquets, d'Art Laietà, i Mireia Tetas, de Pinord, durant una de les taules rodones.

Tot seguit va tenir lloc la primera taula rodona de la jornada, que va versar sobre el negoci del cava i va donar pas al segon tast. Dirigit pel sommelier Ferran Centelles, va comptar amb l'alellenc Albert Tomás (de pernileries Enrique Tomás) i Robert Tetas (sommelier del restaurant Sobretablas, de Sevilla). Tots tres van captivar el públic combinant humor i gaudi a través del pernil, el cava i el xerès.

## Taules rodones

A la tarda hi va haver dues taules rodones interessants que va moderar el Master of Wine Pedro Ballesteros, que al territori DO Alella recordem bé després del seu pas per la Festa de la Verema d'Alella del 2014.

A la primera hi van intervenir els responsables dels grans cellers, els que produeixen el 90% del cava (Codorníu, Freixenet, Jaume Serra, Castell d'Or, Pere Ventura i Vallformosa). A continuació, amb el mateix format, els diferents ponents representaven els petits productors (Parés Baltà, Guilera, Pinord, Mestres i Art Laietà). Josep Maria Pujol-Busquets va explicar que, des del seu projecte a Alella, intenta "que els caves reflecteixin el territori, que transmetin el que dona la terra i alhora que es diferenciïn de la resta per la qualitat". També va explicar el cas del Bruant, el cava pioner sense sulfits que fa vint veremes que elabora.

Enllestides les taules rodones, va ser el moment d'afrontar

un nou tast. En aquesta ocasió, el periodista Ramon Francàs i la Master of Wine Essi Avellan van ocupar-se de dirigir-lo. Una dotzena de caves de més de cent mesos de criança van posar el punt final a una jornada professional que va permetre als assistents copsar l'altíssim nivell de qualitat dels productes de gamma alta que produeixen els cavistes del nostre país. Un d'aquests dotze caves va ser l'Alta Alella 10 2014 (Art Laietà), presentat a l'audiència per Mireia Pujol-Busquets i que es va destacar entre els altres vins, tots d'altíssima qualitat. La cirereta final la va posar la darrera copa del dia, la de l'impressionant Mestres Mas Via de 2005, que es va servir amb ampolles format màgnum. ●

ÒSCAR PALLARÈS



# GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració

Visita la nostra botiga online  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)



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

[web@gardenarenas.com](mailto:web@gardenarenas.com)  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)



## Restaurant Els Pescadors

Plaça de Prim 1, Poblenou. Barcelona  
[www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)

Vine a provar la nostra proposta de  
temporada per 39€

# MUNICIPI A MUNICIPI, ENCENEM LA TRANSICIÓ ENERGÈTICA



**«Volem que els ciutadans  
no siguin només consumidors,  
sinó també productors  
de la seva energia.»**

Virgínia Domingo – Tècnica de Medi Ambient  
Ajuntament de Granollers

Projecte: Planta fotovoltaica en terra

El programa **Renovables 2030** de la **Diputació de Barcelona** accelera una **transició ecològica justa** als municipis de la província.

# Ramon Roset: “Saber què tens a la copa fa el tast de vins més plaent”

Entrevista amb Ramon Roset, autor del llibre 'Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi'

TEXT: EVA VICENS



ALBERT SALAMÉ

**R**amon Roset i Morera (Gironella, 1965) és llicenciat en ciències físiques i màster en administració i direcció d'empreses a Esade. Ha viscut moltes vides, des d'alt executiu d'empresa fins a endinsar-se de ple en allò que inicialment havia estat una passió: el vi i la gastronomia. Des de primers del segle XXI l'hem vist guiant tasts, escrivint llibres o divulgant les bondats del vi en articles i

jornades. Actualment treballa al Grup Món, escriu als digitals *Vadevi* i *Vadegust* i dirigeix els Premis Vinari de vins, vermutos i enoturisme catalans. Col·labora amb aquesta capçalera des del 2018 i encara troba temps per mantenir viu el seu projecte més personal, *Tastar-emocions*. Sap de què parla i sap seduir fàcilment el públic a través de la paraula. És un referent del sector i –explica– alguns fins i tot li diuen “mestre”. “Deu ser per l'edat.” I riu.

**Nou llibre on resumeixes amb criteri la manera d'encarar una copa de vi, amb un títol que ja és tota una declaració d'intencions: *Tastar sense complexos* (Vibop Edicions). Com et converteixes en autor de la 30a *plaque* de la col·lecció *Envinats*?**

L'editora Montse Serra volia un llibre accessible sobre el tast de vins i amb l'experiència acumulada de tots aquests anys va pensar que en seria el candidat perfecte. El desa-

fiament era trobar-hi el to: ni dogmàtic, ni acadèmic ni massa gamberro. Així i tot, rebo l'encàrrec amb il·lusió i estic content del resultat.

**És desafiament per què va adreçat a tota mena de públic: intenta atrapar els experts i encuriosir els aficionats?**

Exacte. Havia de mantenir el rigor tècnic, però trencant mites sobre el llenguatge del tast i la sommelieria, que massa sovint allunya el consumidor d'una copa de vi. Fem servir argot, sí, però no pot fer por. A vegades parlem amb suficiència i quan un consumidor no expert no troba l'aroma que descrivim, el fem sentir inútil. Això no pot ser.

**I, doncs, què recomanes?**

Ens podem acostar al vi des de dos vessants: me'l bec, en gaudeixo i no m'interessa res més del producte; o el vi que tinc a la copa em genera curiositat i vull saber-ne més. El llibre és una eina que pot acompanyar bé aquest segon perfil, perquè explica què convé saber abans d'obrir una ampolla. Saber què tens a la copa fa l'experiència de tast més completa i plaent.

**Al llibre parles de vi, de la manera d'afrontar un tast, hi introdueixes termes tècnics (parlant de mètodes, d'autòlisi, de trigeminals...). Pot ser que el llibre es materialitzi en un moment de maduresa professional dins el sector del vi?**

És possible. Arriba en un moment en què ja he guiat molts tasts a experts i a neòfits, i

he intentat tenir presents les preguntes que els uns i els altres em solen fer. Això m'ha ajudat molt a identificar conceptes d'interès que he pogut recollir al llibre.

### **Diries que és un llibre 100% Ramon Roset?**

Sí que ho és. Tal com està escrit és com em sentís parlar normalment en un tast de vins. I, més enllà d'això, crec que pot ser una guia útil per a estudiants i aficionats perquè, a més, és escrit amb una mirada actual: parlem de vins d'intervenció mínima, repensem paràmetres de qualitat i limpidesa... S'ha publicat molt cosa sobre el tema, però també hi ha molta opinió i aquest llibre és fet des de la pedagogia i molt fidel a la realitat del sector.

### **“La primera borratxera, amb Delapierre”**

#### **No vens d'una família vinícola, però el vi forma part dels teus records de petit a casa, amb els pares...**

De sempre. A casa obríem bombolles el diumenge o els festius, qualsevol excusa era bona. La primera borratxera, de fet, va ser amb un Delapierre en una festa de l'institut! Però em començo a interessar realment pel vi quan treballava d'executiu. Els anys 70 i 80 “quedava bé” saber-ne i a mi ja m'agradava menjar bé, i penso que no es pot menjar bé sense un bon vi.

#### **Però aviat no et conformes gaudint-ne. En vols saber més.**

És el meu tarannà. Si m'agrada el vi, l'he de conèixer, he de saber d'on ve, com es fa... No em sé quedar només en un segon pla, en el d'un consumidor i prou. Així que de seguida m'informo i descobreixo els cursos de vins que fa l'Incavi. Ara em sembla la prehistòria! I, a més, m'apuntava a totes les activitats de tast que es feien a l'època. A Lavínia, a El Corte Inglés... Allí vaig conèixer més aficionats amb qui de seguida vam fer un grup de gent inquieta i no paràvem mai! Visites a cellers, tast, activitats de tota mena... Vam ser els primers enoturistes de



ALBERT SALAMÉ

Catalunya abans no es popularitzés el concepte!

### **De la terra a la copa: celler, restaurant i botiga de vins**

#### **Per situar-nos en el temps, ja som als primers anys del segle XXI. I és també en aquesta època que comences la faceta de comunicador obrint el teu propi bloc RR Vins.**

Això va ser l'any 2008, hi ha un cert boom i s'obren molts blocs. Començo a escriure sobretot per mi, per recordar el que anava aprenent i tastant. Potser aquí deixo de ser només un consumidor. I de seguida em moc còmode entre els cellers, m'inclouen a les convocatòries de premsa, conec més prescriptors... Aquí és on m'entenc amb en Sergi Cortés de *Cupatges* i començo a col·laborar periòdicament amb el digital.

#### **I d'aquí a *Vadevi*, *Vadegust* i els Premis Vinari. Però abans de fer el salt, ens falta conèixer les teves altres facetes vinícoles, més empresarials. Per on vols començar?**

[Riu] Sempre he estat emprenedor i el món executiu em va permetre invertir en uns altres projectes. Vaig comprar una botiga de vins, vaig obrir un restaurant i vaig comprar un celler al Priorat. No de cop, és clar, però han estat facetes que m'han ensenyat moltes cares del vi.

#### **Per passos. Aterres al Priorat, una de les meques del vi català. Què hi vius?**

El projecte del celler va ser el més difícil, potser per la mateixa inconsciència amb què m'hi vaig abocar. Al Priorat,

hi anem amb tota la il·lusió del món, però ens trobem amb una realitat complicada: és una inversió impossible si realment no vens del sector, no tens propietat o si no t'hi dediques plenament. Em vaig arruïnar en dos anys.

#### **De tota manera, aprofundeixes en els coneixements de l'origen, el cultiu, l'elaboració... I t'endús el coneixement cap a una altra banda: el del servei i la venda.**

El restaurant m'ensenya la cara del maridatge i em permet entendre la gastronomia des d'una perspectiva integral. De l'època de la botiga, me n'enduc l'aprenentatge de la cadena comercial. A la botiga és on començo a guiar els primers tast, a unir el coneixement après als cursos, durant les visites, amb el contacte amb els distribuïdors a qui compro el vi.

#### **Tastaemocions neix d'aquí?**

Sí. Ja feia tast per a amics i, gairebé sense voler-ho, es converteix en l'embrió de Tastaemocions, un servei de tast professional guiat a domicili adreçat a particulars, empreses o qui hi estigui interessant, sempre entorn del vi i del producte gastronòmic. També tast de formatge, una altra de les meves passions.

### **Tot un expert en formatges**

**Això també ens lliga amb el començament de l'entrevista. *Tast sense complexos* és el tercer llibre de Ramon Roset. I l'estrena és amb llibres sobre formatges i formatgeries catalanes. Amb els formatges et passa el mateix que amb el vi?**

Amb tot el que he fet i faig a la vida. Perquè te'n facis una idea, durant una època em vaig interessar per la muntanya i aviat vaig convertir-me en el president de la Federació local. No sé ser anònim: si alguna cosa m'interessa, m'hi tiro de cap.

#### **I tornant als formatges...?**

Vaig fer el curs de mestre formatger a Torre Marimon i, com que no en podia elaborar, vaig visitar tots els obradors de Catalunya. D'aquesta faceta neixen *Formatgeries artesanes de Catalunya* (Cossetània, 2019) i *El Gran Llibre del Formatge* (RBA, 2019). També he estat jurat en concursos com el Lactium i he guiat molts tast. M'encanta la confluència entre vi i formatge: tant, que quan em fan fora de l'última empresa decideixo no buscar més i viure'n.

#### **De vins i formatges, n'escrius en unes quantes publicacions especialitzades: des de la teva feina a *Vadevi* i *Vadegust*, del Grup Món, o en aquesta mateixa capçalera, on ets col·laborador històric.**

M'agrada compartir el meu punt de vista. No soc periodista, però sí que intento ser actiu en la divulgació del vi català. Escric periòdicament a *Papers de vi* des del 2018, on actualment signo la *Vinfografia*, i diàriament a *Vadevi* i *Vadegust*. A través de *Vadevi* vaig entrar als Premis Vinari, concurs de vins, vermut i enoturisme que dirigeixo des del 2022.

#### **Li queda alguna cosa per fer, a Ramon Roset?**

Ara mateix, gaudir de tot. Ja em permeto fer coses que em diverteixen, com ara compartir vins rars amb bons amics: soc un fan dels ancestrals, dels dolços extrems i, sobretot, de les bombolles. Em defineixo com un *bomboller* enamorat de les criances llargues. Si em vols veure content, regala'm un escumós de més de cent mesos! He viscut molt, he après i encara tinc energia per donar guerra. Així ha estat tota la meua vida i espero continuar així uns quants anys més. ●

A photograph of a wine cellar. In the foreground, a wooden pallet is filled with rows of dark green wine bottles, tilted at an angle. The background shows a rough, stone wall and a concrete pillar. A bright light source is visible in the distance, creating a lens flare. The overall atmosphere is dimly lit and aged.

Descobrim  
la història de Parxet,  
les caves centenàries  
que Tiana encara  
duu al cor



El celler Parxet es van fundar el 1920 a Tiana a mans de la família Suñol. Malgrat que avui pertany a Raventós Codornú i que l'elaboració s'ha traslladat al Penedès, Parxet es manté com un dels elements indispensables que han forjat la identitat tianenca durant els anys. Ara, per primer cop, els descendents de la família Suñol obren la porta de la masia i de les caves on va néixer el celler perquè la reconeguda trajectòria de Parxet arribi a tothom.

TEXT: JORDI BES LOZANO

**P**arxet és un celler centenari que ha deixat una marca inesborrable a Tiana. El va fundar la família Suñol el 1920 i, tot i que ha acabat en mans d'un gran celler com és Raventós Codornú i que ja fa uns quants anys que els seus caves no s'elaboren a les històriques instal·lacions de Parxet a Tiana, al poble encara senten la marca com a seva. Per primera vegada, a petició de *Papers de vi*, tres descendents dels Suñol –els germans Maria Dolors (de 56 anys), Gemma (55) i Josep Suñol (50)– accepten explicar el que se sap fins ara de la trajectòria de Parxet, a partir de les seves vivències i d'unes primeres investigacions als arxius familiars, els quals resten

sia on ens trobem havia estat anys llogada perquè Parxet continués la seva activitat, ja sense els Suñol i darrerament a Raventós Codornú, però que restés inaccessible per a la família no és l'única cosa que en mantenia el llegat ocult. “La història la saps, però no et penses que pot interessar a ningú més”, admet la Maria Dolors.

La Gemma també diu que “la història de Parxet ha quedat una mica a l'aire”, potser perquè els seus caves ja no

**“A casa i a Tiana en general, Parxet ha estat associat a una cosa de qualitat i molt pròpia”**

Rubio del 1957 al 1990 i sempre hi tenien ampolles de Parxet en fred per a qualsevol ocasió que es presentés. “A casa i a Tiana en general, Parxet ha estat associat a una cosa de qualitat i molt pròpia”, comenta. Ells procuraven comprar les ampolles a les caves mateixes amb brossa, en les quals devia quedar algunes restes de llevats després de degollar-les. Així tenien un preu més assequible.

**Els Suñol procedien de Badalona**

L'estima que encara desperta Parxet a Tiana resulta estimulante per explicar-ne la història, que va començar el 1920 de la mà d'Antoni Suñol Fonollà, hereu del mas Parxet, i Josep Suñol Suñol, el seu germà. No

la guerra del Francès del 1808-1812: Tiana va ser lloc de pas de les tropes napoleòniques i els soldats es referien a les petites vinyes del poble amb el mot *parchet*, que designa un petit terreny cultivat de vinya.

El primer Suñol –genuïnament eren Sunyol– a establir-se a Tiana, Joan Sunyol Nadalcreus, ho va fer al segle XVII, mentre que la compra del mas Parxet la va efectuar el 2 de juny de 1747 un besnet, Josep Sunyol Mariner, el qual, com el seu pare –Josep Sunyol Comas–, era masover de Can Regent. Inicialment, al mas Parxet es feia vi per al consum familiar, però a partir del 1914 Antoni Suñol Fonollà –també n'hi ha referències escrites com a Sunyol–, l'hereu del mas Parxet, va decidir d'orientar la producció vinícola cap a un nou model que començava a guanyar protagonisme al Penedès: els vins escumosos elaborats segons el mètode tradicional o *champanoise* –segona fermentació en ampolla–, que llavors es coneixien com a xampany i que més endavant en aquestes terres se n'ha dit cava.

Mentre van aprendre a fer cava, a tocar de la masia, l'Antoni, el seu germà Josep i un minaire van començar a excavar unes caves subterrànies amb pic i pala perquè els escumosos hi fessin la criança. Segons recorden els tres germans descendents, el seu pare, Josep Suñol Cabané –el qual, com es veurà després, va tenir un paper clau en la història més moderna de Parxet–, deia que en els fulls de ruta de l'excavació –que els descendents no han trobat– es podia llegir: “Avui només hem cavat 30 centímetres, perquè hem trobat pedra...” Els primers 60 metres de galeria es van construir abans de la Guerra Civil i, posteriorment, la cava es va anar ampliant fins a arribar a una superfície de més de 1.000 metres quadrats.

**Les caves on va començar Parxet**

Ens encaminem cap a les caves a través d'una passarel·la que les connecta per darrere amb l'era de la masia. Cal mirar-s'hi bé, perquè els taulons estan molt deteriorats pel pas dels anys. “Aquí va començar tot”,



OSCAR PALLARÉS

**Els germans Maria Dolors, Gemma i Josep Suñol, a l'era del Mas Parxet.**

a l'espera de ser estudiats amb profunditat i qui sap si encara tenen sorpreses per revelar.

“Sou els primers”, admet Gemma Suñol, mentre remena entre paperassa vella i etiquetes de cava de fa dècades i de disseny acurat. Amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, quedem astorats davant l'escampall, i més encara perquè ens fa l'efecte d'endinsar-nos en una història encara per explorar. La històrica ma-

s'elaboren a Tiana, però al poble no se n'obliden. La Georgina Aixelà, quarta generació del forn i pastisseria centenari Ca l'Aixelà, diu que almenys fins fa alguns anys era habitual a Tiana “acompanyar qualsevol celebració amb Parxet”. En venien de fresc i era habitual prendre'n amb el tortell de pasta de full amb nata típic del diumenge. També ho testimonia la Lina Rubio. Els seus pares van tenir la carnisseria

comparteixen el segon cognom perquè el pare es va casar en segones núpcies amb una cosina germana després d'haver enviadat. Els dos germans van néixer a Badalona –amb la industrialització, la família es va convertir en tintorers– i eren el besoncle i l'avi, respectivament, dels tres descendents que ens reben a la masia, originària del segle XV i que es troba al camí Can Garra. El nom de Parxet té a veure amb

## Futur de les caves històriques i de la marca Parxet

Parxet ja no és el que havia estat. No pertany als Suñol, ja no s'elabora en territori alelenc i les noves generacions de tianencs probablement no hi tenen els mateixos lligams efectius que els seus pares o avis. Així i tot, continua la seva estela de la mà de Raventós Codorníu i un dels seus sis caves, M.C. (en homenatge a Maria Cabané, darrera habitant de la masia històrica i que era la dona de Josep Suñol Suñol i àvia dels tres germans), es manté com un record dels temps de Parxet amb la família Suñol al capdavant i Tiana com a origen.

En l'últim exercici fiscal de Raventós Codorníu (juliol 2024-juny 2025), la producció de Parxet ha assolit els 1,1 milions d'ampolles: prop del 40% de les vendes es concentren a Catalunya, al voltant del 8% a la resta de l'estat espanyol i poc més de la meitat s'exporta. Finlàndia és una de les destinacions principals, seguida de Suècia, el Japó i Bèlgica, segons fonts del celler.

Avui Raventós Codorníu considera que tenir Parxet enforteix el seu catàleg amb una marca que "aporta una profunda vinculació amb el territori i una gran experiència en l'elaboració de caves d'alta qualitat, utilitzant la pansa blanca". Per als cupatges dels caves Parxet se'n continua emprant de cultivada a la zona alellenca, però des del 2012, amb l'adquisició de les instal·lacions de Montargull al Penedès, el celler va començar a incorporar-hi xarel·lo del Penedès i se n'ha incrementat la proporció als Parxet "a causa de les condicions climàtiques més extremes i les sequeres a Alella".

A més, a partir de la verema 2023 tots els caves Parxet es produeixen exclusivament amb raïm propi, mentre que fins aleshores s'utilitzava una part de vi base comprat, i tots ja són ecològics, excepte l'M.C., del qual ara està a la venda l'anyada 2019 i que serà ecològic a partir de la 2020. De cara al futur, la prioritat de Raventós Codorníu és "mantenir l'essència i el perfil d'una marca tan icònica com Parxet" i el celler diu que no té plans immediats de crear nous cupatges, però no descarta fer canvis si el mercat ho demana.

diu la Maria Dolors, mentre baixem les escales fins al pis inferior, cosa que ens permet fer-nos una idea de l'ingent esforç que van fer els Suñol i la dimensió que va assolir el projecte. Des de fora, l'edifici pot semblar un petit magatzem del tot anodí, però a sota hi ha tres plantes i a la inferior, les velles caves excavades. Recorden les dels cellers històrics, amb quatre galeries a banda i banda d'una de central, les parets ennegrides per la humitat i amb parts que es mantenen tal com es van gratar, sense revestir.

Els Suñol il·luminen el nostre recorregut a consciència per no perdre'ns cap detall. "Tot era molt manual", afirma en Josep, des de la construcció de les caves a la manera de baixar-hi i com s'hi treballava amb les ampolles. Amb l'ampliació de les instal·lacions es va obrir un accés còmode a peu que connecta les noves caves amb les velles, que és el que seguim nosaltres, però inicialment a les velles caves només es podia arribar

a través d'una escala de gat. Posteriorment, es va habilitar un muntacàrregues molt rudimentari –el besoncle en va

arribar a caure i tot, recorda la Maria Dolors– i després, un ascensor, que gairebé no es va fer servir per l'excés d'humitat. A l'extrem d'una de les galeries hi ha una porta, tancada amb pany i forrellat, que ningú no s'ha atrevit a obrir per si de cas. També hi havia hagut una petita capella.

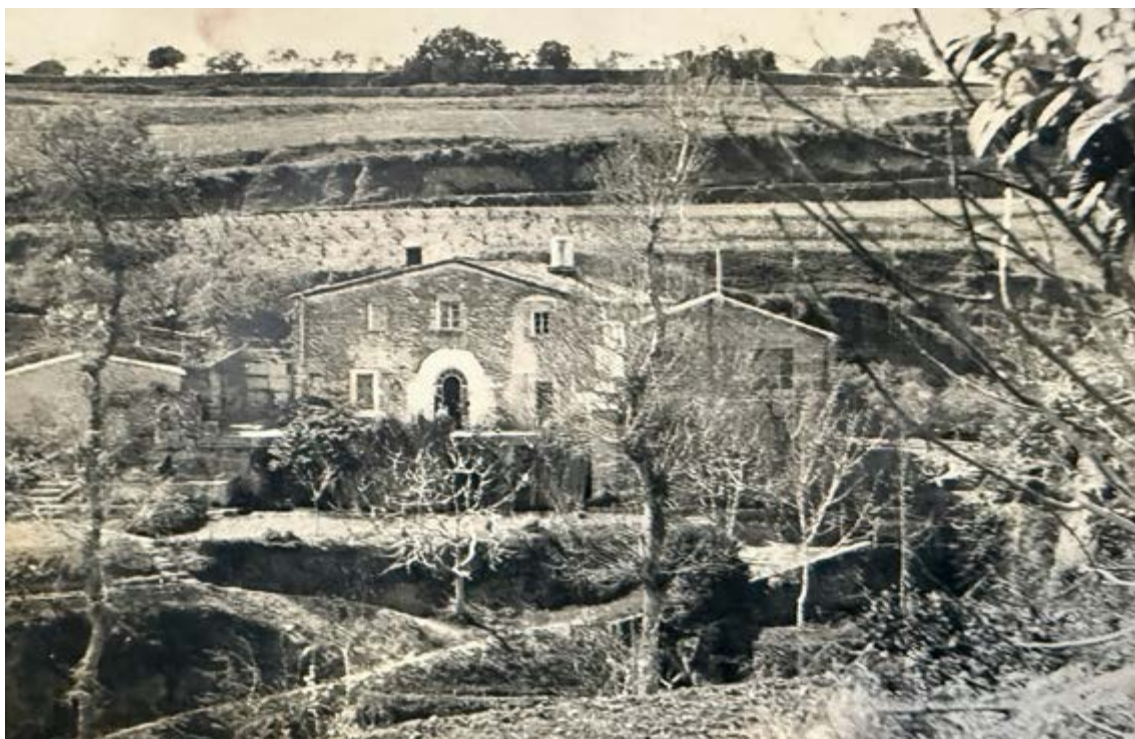
En aquests anys de sequera s'han trobat que a les caves en algun moment hi ha entrat

## "Des de fora, l'edifici pot semblar un magatzem, però a sota hi ha tres plantes i a la inferior, les velles caves excavades"

aigua a dojo. Encara que resulti contradictori, no ho és. "Brollava tanta aigua que semblaven les cascades del Niàgara", afirmen els germans a l'uníson, i la Gemma en té l'explicació: "Com que la gent no gastava aigua –venim d'anys de restriccions al consum–, la que venia de les mines havia de sortir per algun lloc." Ara, la relació que tenen les caves amb el curs de l'aigua té un punt de misteri. "És increïble que, si hi ha aigua, se'n va i no

sabem a on", admet la Gemma. Probablement, a través d'un desaigne de l'última galeria, i tot plegat ens recorda que la gent d'abans sabia què es feia malgrat treballar més rudimentàriament.

A mesura que caminem per les caves, amb pas sigil·lós per no relliscar amb la humitat, les anècdotes d'infantesa dels germans se succeeixen l'una rere l'altra. I això que, amb l'escala de gat, hi van baixar poc, si bé tampoc era un lloc gaire adequat per a la canalla. "Era perillós perquè les ampolles poden explotar", recorda la Maria Dolors. Tot i haver-ho viscut menys del que els hauria agradat –"Si haguéssim tingut escala per baixar-hi, hauria estat l'hòstia!"–, es coneixen bé les caves, tal com explica també la Maria Dolors: "Quan érem petits, en aquesta placeta –en un encreuament entre galeries– es feia el desgorjament." De manera que les entremaliadures dels petits Suñol es feien fora de les caves. Tenien ocurrències com ara encendre foc dins d'un magatzem, on hi havia portadores, caixes de cartó i dipòsits de gasoil del tractor. Un dia degueren quedar algunes brases sense apagar, amb la mala sort que s'hi va calar foc. "El magatzem el vam cremar el meu germà i jo", admet la Gemma.



Imatge del Mas Parxet abans de la reforma que li va donar l'aspecte actual.

CEDIDA



Col·lecció d'ampolles antigues de diferents èpoques. A l'esquerra, la més vella: es deia Montalegre, i no Parxet.

**Ampolles que són relíquies d'abans**

Alleujats de saber que almenys ningú va prendre mal, desfem el camí des de les velles caves per tornar cap a la masia. Els germans ens mostren una magnífica selecció d'ampolles històriques de les primeres dècades de Parxet que formen part de la seva col·lecció personal. La primera que va sortir el 1920 es deia Montalegre, en homenatge a la cartoixa que hi ha al terme de Tiana, i a taula n'hi ha una amb aquest nom acompanyada de la llegenda Gran Vi Escumós, el nom del fundador A. Suñol Fonollà i el de Tiana. Al collaret de l'ampolla hi diu "Mig dolç", el nom de la casa, Mas Parxet, i "Cosecha propia".

A les altres ampolles ja surt Parxet com el nom dels caves i en algunes es diu que les *bodegas* hi són des del 1814 –també és la data que apareix a la premsa de caragol que es manté al costat de l'entrada de la casa i que és de quan feien vi a doll– i les caves, des del 1920. Si bé la família Suñol tenia algunes vinyes, van ser expropiades amb la construcció de l'autopista –ara encara els en queden dues–, si bé els caves de Parxet ja s'acostumaven a fer comprant vi base, perquè consideraven que era la manera d'escollir el millor vi per elaborar-los. "El pare sempre deia que era molt millor això que tenir vinyes", insisteix la Maria Dolors.

A la taula de la paperassa, entre la nombrosa documentació hi ha múltiples etiquetes, algunes específicament per exportar, que ens fan parlar dels temps moderns. Amb aquell incendi del magatzem encara al cap, la Maria Dolors no s'està de lligar caps amb els esdeveniments que van sacsejar la família fa poc més de cinquanta anys, uns mesos abans de la mort del dictador Franco, i que –com l'incendi– van passar en l'època amb més vendes de cava de l'any. "En aquesta família ho fem tot per la campanya de Nadal", recalca. Antoni Suñol va morir solter a 83 anys el 4 de desembre de 1974 i el seu germà Josep poc després, el 30 de gener de 1975, a 69 anys. El seu fill, Josep Suñol Cabané, va haver d'agafar les regnes de les caves que s'havien tirat endavant amb l'empenta del seu oncle Antoni i enginyar-se-les per salvar el negoci, per al qual va idear l'ampliació de les caves per vendre més ampolles.

**Els inversors que van salvar Parxet**

Aquí és on entren a escena uns quants personatges reconeguts del sector vitivinícola que van ser clau per modernitzar el vi allelenc i alhora salvar Parxet, cosa que va posar les bases perquè després la marca hagi superat el centenari de trajectòria fins als nostres dies. Entre

els personatges clau, l'empresari Ismael Manaut, que va impulsar el projecte vinícola del celler Marquès d'Alella de vins tranquils i que el 1984 va acabar incorporant Parxet per tenir també un peu al cava. Uns altres noms essencials van ser l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets, creador del celler Alta Alella –el primer nom que havia tingut Marquès d'Alella–, Josep Puig –va ser director comercial de Parxet–,

**Als anys 80, Ismael Manaut va incorporar les caves Parxet al projecte Marquès d'Alella**

l'advocat Jaume Nadal i David Coll, creador posteriorment del cava Signat, a qui els germans Suñol atribueixen especialment el mèrit –segons la Maria Dolors– de "reflotar Parxet i posar-lo al món". Però la història va fer nous girs.

El 2003, Manaut se'n va vendre les accions i el 2006 Parxet va ser adquirit per la família Raventós Basagoiti, una de les branques dels Raventós que històricament havien estat copropietàries de Codornú, i va acabar sota el paraigua de l'empresa Gleva Cellars. La compra de Codornú per part del fons d'inversió de

capital internacional Carlyle va significar que el novembre del 2018 Gleva Cellars entrés a formar part del nou grup Raventós Codornú, al qual Parxet pertany avui. Una conseqüència d'aquests canvis de mans ha estat que s'ha deixat d'elaborar Parxet en territori allelenc i Codornú ja ho fa tot al Penedès, mentre que a Can Matons, les instal·lacions de Santa Maria de Martorelles on s'havia desenvolupat el projecte del Marquès d'Alella, Codornú ara hi fa escumosos de Can Matons amb DO Alella. Són hereus dels Titiana, la marca lligada a Parxet que distingia els caves fets només amb raïm del territori DO Alella.

Davant tot aquest llegat històric, fa goig entrar al mas Parxet, i més encara perquè durant anys no ha estat possible. Fins a la seva mort el 2004 va residir-hi Maria Cabané Vidal, l'àvia dels tres germans Suñol i que era la dona de Josep Suñol Suñol. Amb els canvis de mans de Parxet, la casa –i la documentació que atresorava– no va tornar a estar a disposició dels Suñol fins al 2020, després de la marxa definitiva de Raventós Codornú, que fins llavors encara mantenia oficines a la finca dels Suñol. Tot i això, aquesta família mai no ha deixat d'estar vinculada amb Parxet: la Maria Dolors va treballar-hi fins i tot un temps després de l'adquisició dels Raventós



Les germanes Suñol contemplant l'enorme quantitat de documents, publicitats i etiquetes que conserva la Gemma.

ÒSCAR PALLARÈS

Basagoiti –ara és secretària mèdica– i la Gemma havia col·laborat en campanyes de Nadal –ara té una acadèmia d'anglès Kids&Us i fa gotes a partir d'ampolles–, mentre que en Josep s'ha mantingut a l'empresa, si bé ara forma part del grup Codorníu i treballa al Penedès. “Amb 19 anys ja tenia nòmina de Parxet”, detalla, i d'això ja en fa trenta-un.

#### **Orgull dels Suñol i de Tiana**

Quan es pregunta als germans quina ha estat l'aportació de Parxet al sector vitivinícola i a l'alellenc en particular, no amaguen l'emoció. Per en Josep és “un orgull brutal” perquè “Parxet ha fet pujar el vi d'Allella a un nivell molt alt” i reconeix que, ara que és l'encarregat de les línies de degollament de Codorníu, se li posa “la pell de gallina” quan veu passar ampolles de Parxet i, en especial, del cava M.C., creat en record de Maria Cabané: “Era la meva àvia, soc el net del fundador i continua fent-me il·lusió.” La Gemma

també destaca que Parxet ha tingut una gran repercussió, perquè “el nom de Parxet, Tiana i la zona d'Allella ha anat a tot el món”, mentre la Maria Dolors subratlla l'impuls que va representar per a aquest territori: “El vi d'Allella sense Parxet no seria el que és ara i, quan vaig pel món i veig una ampolla de Parxet, m'enorgulleix i és casa.”

Aquest orgull no és patrimoni exclusiu dels Suñol. “Era un referent”, recorda la Lina Rubio, que de petita anava amb bicicleta a portar encàr-

recs de la carnisseria familiar a la Maria Cabané, i que ara li fa il·lusió anar a classes d'anglès a l'acadèmia de la Gemma, que és justament on hi havia la carnisseria. A la família Rubio els escumosos encara els acompanyen, tant en moments feliços com tristos. “Quan un ve al món se celebra amb cava i també quan diu adeu, perquè tingui un bon viatge”, explica. I en prenen de tota mena, però quan volen que alguna cosa tingui significació especial beuen Parxet, encara que ja no sigui de Tiana, com quan

fa poc van visitar una tieta de 98 anys. Al seu forn i pastisseria, la Georgina Aixelà també constata que encara hi ha gent que no és conscient que “ja fa uns quants anys que desgraciadament Parxet va marxar de Tiana” i admet que cada dia costa més vendre'n.

Ara, els Suñol estan d'enhorabona: per les caves històriques s'han interessat per instal·lar-s'hi uns quants negocis (un taller mecànic, una cadena d'establiments de carn...) i ara les ha llogades almenys uns quants anys Can Reon, una iniciativa vitivinícola de la parella neerlandesa Renny i Leon Ramakers. “Estem supercontents de tenir-les llogades a Can Reon perquè torna a fer olor de vi”, celebra la Maria Dolors, i hi està fent pràctiques la Maria, filla de la Gemma. Així que la història de Parxet i el seu llegat encara no s'ha escrit del tot i els Suñol barrinen que, quan tinguin tota la documentació catalogada, se'n podria fer alguna exposició. ●



Felicitació nadalenca que desitja un bon any nou 1958.

# Supermarfil (Celler Marfil)

**Ramon Roset**  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Presenta un color daurat, d'or vell, intens i elegant, reflex d'un envelliment prolongat i d'una evolució pacient. La seva brillantor, malgrat la tonalitat profunda, sorprèn i anuncia una complexitat notable.

### NAS

El nas és complex, madur i profund, i desplega tot un ventall d'aromes afruitades i de fruita seca –nous, ametlles torrades– envoltades per records florals delicats que encara persisteixen amb una subtileza emocionant. Hi apareixen també notes de raïm pansificat, mel i un punt d'oxidació noble que arrodoneix el conjunt i evoca els vins clàssics que van donar fama històrica al celler.

### BOCA

En boca, ofereix un punt de dolçor que suavitza l'acidesa i fa que el paladar percebi una textura sedosa, rica i suau i un equilibri que en ressalta la intensitat. Hi dominen els gustos de nous, fruita seca i mel crua, amb matisos especiats i lleugerament salins que parlen del terrer d'Alella. El pas és ampli, amb profunditat i una personalitat marcada. El final és llarg, complex i persistent, i deixa una memòria aromàtica que fa que cada glop sigui gairebé meditatiu.

PVP  
**17 €**

## ELABORACIÓ

És el resultat d'embotellar un cupatge de diferents vins blancs procedents d'un sistema de criança en soleres que va començar el 2017. El volum de vi que s'embotella de cada bota d'aquest sistema es reomple amb vins de la nova anyada fermentats en bota.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** sense anyada

**Varietats:** pansa blanca i garnatxa blanca

**Grau alcohòlic:** 13,7% vol.

**Ampolles elaborades:** 1.500 ampolles anuals

**Sense DO**



# La proposta de maridatge

## La Morera

Avinguda del Maresme, 507  
08301 - Mataró  
Telèfon: 937 96 07 54

Situat a l'avinguda del Maresme, La Morera és un bar-restaurant que combina la cuina casolana catalana més autèntica amb un toc de creativitat contemporània. El local, acollidor i amb ambient de barri, gestionat amb simpatia i entusiasme pels germans Quintana, és ideal tant per anar-hi a gaudir d'una copa de vi o un vermut, dins o a la terrassa, com per menjar-hi un entrepà, fer-hi un menú diari o per fer-hi àpats més gastronòmics.

La carta es destaca per plats on els protagonistes són els productes de mercat i temporada. S'hi poden trobar guisats tradicionals, peix i marisc fresc, molt bon pernil i uns embotits d'excepció, a més de tapes elaborades amb productes locals, tots treballats amb cura i respecte pel gust autèntic. El menú diari ofereix una opció completa i equilibrada a preus molt ajustats. La millor opció és seure i deixar-se portar pel suggeriments dels germans Quintana. Disposen d'una selecció de vins excel·lent que permet de potenciar l'experiència gastronòmica.

La Morera és un lloc que captiva per la cuina mediterrània sincera i saborosa, l'ambient pròxim i familiar i la capacitat de combinar tradició i frescor en cada plat. Tot plegat el converteix en una parada obligada per als amants de la gastronomia a Mataró.

## Bacallà fregit

El Supermarfil, amb la seva riquesa aromàtica i la dolçor subtil derivada de l'envelliment, és un vi excepcionalment versàtil que acompanya amb gràcia plats de gust intens, sobretot si són salins. De la carta de La Morera, el camí senzill era combinar-lo amb el deliciós pernil ibèric, els embotits superlatius que sempre tenen en aquest restaurant o amb les espectaculars anxoves. Però volíem un plat que explotés al màxim les característiques d'un vi tan singular. La tria va ser el bacallà fregit, un clàssic de la seva carta. Quan es combina amb un bacallà fregit, la textura cruixent i el gust marcat del peix salat creen un contrapunt perfecte amb l'abocament sedós i els matisos de fruita seca del vi.

Els tocs de nou i mel del Supermarfil es combinen amb el conjunt aromàtic del bacallà, cosa que en suavitzava la salinitat i aporta profunditat al plat sense tapar-lo. L'àcida equilibrada del vi neteja el paladar, mentre que el final llarg i complex prolonga l'experiència i converteix cada glop i cada mos en un diàleg harmònic entre el bacallà i el vi. El vi potencia el bacallà i viceversa.



Xavi Garcia, enòleg del Celler Marfil, amb Sergio i Juanito Quintana, ànimes de la Morera.

## MÉS VINS SEMBLANTS EN TERRITORI ALELLA

### La Flamenca Mario Rovira

Sense DO  
100% pansa blanca  
criat en bota  
de manzanilla  
PVP: 14 €



### Legítim Papers de vi

DO Alella  
70% pansa blanca,  
30% garnatxa  
blanca  
Criança sota  
vel flor  
PVP: 15 €





*III CONCURS*

# D'APARADORS

De l'1 de desembre al 7 de gener

Als comerços  
locals de  
Vilanova!



Ajuntament  
Vilanova del Vallès

# KIT D'EMERGÈNCIES

Prepara't. Protegeix-te.  
El teu kit sempre a punt!



Informa-te'n  
a través dels  
canals digitals.

# Llibres de vins i menges

La collita d'enguany és rica i variada en temes de gastronomia i vins. Us en fem una selecció.

## GUIES



### **La Guia de Vins de Catalunya 2026**

**Fran Ortiz, Silvia Naranjo i Jordi Alcover SUB.**

És la divuitena edició de la *Guia de Vins de Catalunya*. Una selecció de 1.009 vins tastats a cegues i puntuats, de 177 cellers. Enguany, els millors vins de l'edició són: Abadal Arboret 2019, del celler Abadal; Pla de Pey 2023, del celler Joan Bada Vins de Vinyes Úniques; Camí Pesseroles 2023, del celler Mas Martinet Viticultors; i les Manyes 2023, del celler Terroir al Límit. La guia també té un apartat de reflexions, en què es fa una anàlisi esmolada de tendències i mancances del sector.



### **Tastat sense complexos. Guia per gaudir del vi**

**Ramon Roset Vibop Edicions. Col·lecció Envinats**

El sommelier Ramon Roset ens proposa de gaudir d'un vi més enllà de beure'ns-el. Ha escrit una guia pensada per a tothom qui vulgui començar a tastar vins. Divulgativa, però també amb rigor i sense complicacions innecessàries. És una manera d'adquirir coneixement per gaudir de les tres fases del tast (visual, olfactiva i gustativa), alhora que respon preguntes que molta gent a qui agrada el vi s'ha fet més d'una vegada: quina importància té el tipus de copa? Com s'ha d'obrir un vi i quan cal decantar-lo? És un defecte que un vi sigui tèrbol? És el número 30 de la col·lecció Envinats.



### **Amb pells. Guia dels vins brisats de Catalunya**

**Marc Picanyol Cossetània Edicions**

Un vi brisat es defineix per ser un vi blanc que durant el

procés d'elaboració ha estat un temps determinat en contacte amb la pell del raïm. I com que les pells són la part que conté els tanins, els pigments que donen color al vi, com més temps es troba un vi blanc en contacte amb la pell, més color agafa i també més estructura. Els vins brisats es reconeixen perquè tenen un color groc pujat, que a vegades arriba a ser ataronjat, i per això també es parla de vi taronja. Aquesta primera guia de vins brisats a Catalunya conté 137 referències, 132 de les quals no contenen sulfits afegits i utilitzen llevats naturals. L'autor explica que ha aplegat aquests vins "a partir del fet comú de treballar amb les pells independentment de la quantitat de dies que duri la maceració una vegada ha començat la fermentació, que és realment quan hi ha una transformació, un canvi".



### **Experto en vino en 24 horas**

**Jancis Robinson Planeta Gastro. Edició especial**

Jancis Robinson és la gran referent del vi mundial. En aquest llibre, que va obtenir el Gourmand Award al millor llibre del vi del món, l'autora resumeix i adapta el seu coneixement per arribar a un públic ampli al qual proposa una mena de cursat o guia bàsica: des de la diferència entre un vi blanc i un vi negre, fins a valoracions més complexes, però pràctiques, sobre la manera de valorar correctament la relació qualitat-preu d'un vi.

## DE VINS, CONTENIDORS I TERRERS



### **Història galàctica del porró**

**Salvador Garcia-Arbós Vibop Edicions. Col·lecció Envinats**

Aquest petit assaig és un manifest a favor de la recuperació del porró a les taules del país. Parla de les virtuts comunitàries i ecumèniques de beure a gallet (o a gallet,

segons el dia) amb un instrument fràgil i soferit. Beure amb porró és un acte net, per no dir pur. És promiscu, però sense tocaments. El porró ha estat i serà una forma cordial, ecològica i econòmica de compartir. És la mirada particular, divertida i enciclopèdica del periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, un personatge irrepelible.



### **Terroir ficció**

**Joan Carbó Vibop Edicions. Col·lecció Envinats**

La història de *Terroir ficció* comença al massís del Garraf, aquest bloc de roca calcària descomunal que, segles enrere, era ple de vinya aterassada en marges de pedra seca. És a partir –i a través– de la història d'aquest massís, de l'abandó primer i de la intervenció agressiva de l'home després, que avança un relat de relats que ens porta per les regions de Cinque Terre, la Borgonya i la Mosel·la; que parla del comte de Güell i d'Antoni Gaudí, i de la malvasia de Sitges; que ens introdueix en el terreny de les cimenteres i els ous de formigó dins els quals avui s'elaboren tants vins, i en el terme relliscós que és la mineralitat, en què també trobem la sinestèsia i el concepte de *terroir*.

## PERSONATGES VINÍCOLES I MÉS ENLLÀ



### **Mis memorias del vino**

**José Peñín Planeta Gastro**

José Peñín és un dels personatges més influents del vi a l'estat espanyol, a través de les guies que porten el seu nom. Fa cinquanta anys que va començar a treballar en el sector i ara recull les seves vivències, experiències, coneixements i reflexions en aquestes memòries que repassen mig segle d'història i mostren la revolució que s'hi ha produït. Tal com explica, el vi ha passat de ser un aliment a ser una beguda hedonista i cultural. Ha passat de formar part dels àpats diaris a convertir-se en una beguda

ocasional i plaent. I aquests canvis profunds que ha experimentat, Peñín els explica a través d'uns quants territoris vinícoles de l'estat espanyol, però també de les regions vinícoles del món i d'alguns dels personatges que han marcat aquesta transformació.



### **Mujeres del vino**

**Meritxell Falgueras Planeta Gastro**

Les dones en el vi, un món històricament tradicional i de pagès, han tingut una importància capital. Però el seu paper (com en la majoria d'àmbits socials) havia quedat relegat a la vida privada i això era sinònim d'invisibilitat. Tanmateix, en les darreres dècades la revolució que ha viscut el vi també s'ha donat amb relació al paper que hi juga la dona. La dona en el món del vi s'ha professionalitzat i això implica que trobem enòlogues amb formació internacional, propietàries de cellers, periodistes vinícoles, sommeliers de prestigi... La sommelier Meritxell Falgueras explica aquesta transformació a partir de la seva trajectòria.



### **¿Quién teme a Romanée Conti?**

**Dan Keeling Cinco tintas**

Aquest volum atrevit i atractiu visualment és un compendi d'articles que passeja per unes quantes regions vinícoles d'Europa, sobretot de França, i ens proposa una mirada a viticultors que fan noves lectures dels seus territoris i que treballen amb una actitud molt contemporània i renovada. L'autor, Dan Keeling, és el fundador i editor de la revista britànica *Noble Rot*, propietari de tres restaurants i d'una distribuïdora de vins a Londres, i abans havia treballat en discogràfiques amb èxit. Home poc convencional, explora les noves escoles de la Borgonya, Barolo i la Xampanya i s'endinsa pels vins de Tenerife, Còrsega i Chianti. També ens presenta alguns dels viticultors i de les vinyes més coneguts del

món mentre intenta esbrinar per què alguns vins transcendeixen i tants altres cauen en l'oblit. També explica com hem de proveir el nostre celler de casa i comparteix moltes recomanacions personals sobre què cal comprar depenent de la butxaca de cadascú.

## POESIA VÍNICA



**La copa d'or**  
**Hafez de Xiraz**  
**Pròleg, selecció i versions de Manuel Forcano**  
**Vibop Edicions. Col·lecció Envinats**

Hafez de Xiraz (ca. 1315-1390) és el màxim representant de la poesia persa medieval. El també poeta Manuel Forcano, amb una mirada actual i una sensibilitat lluminosa, versiona una setantena de versos, caçats dins els poemes de Hafez, que tenen el vi com a element i metàfora. El vi en la poesia de Hafez és un tema central, té una gran imatge i diverses capes de significació. És la veritat revelada, la saviesa adquirida, no pas per mitjans racionals o intel·lectuals, sinó a través de les emocions i de l'amor: "Els savis cerquen Déu als llibres. Jo l'he trobat al vi i al silenci."

## MARIDATGES



**Catalunya a la copa i al plat**  
**Gessamí**  
**Caramés i Javier Campo**  
**Cossetània Edicions**

La cuinera televisiva Gessa Caramés i el sommelier Javier Campos passen per Catalunya i amb productes propis de cada territori versionen plats tradicionals. Versionar ja és una aportació, però, a més, proposen per a cada plat un maridatge amb vins també de km 0 (i algunes cerveses). Vi i cuina van plegats i és estrany que el maridatge sigui una fórmula tan poc corrent en els receptaris encara. El llibre conté un capítol dedicat al Maresme i al Vallès Oriental, amb receptes que mariden amb vins de la DO Alella.



**Atlas de los sabores**  
**Raphaël Haumont i Thierry Marx**  
**Lunwerg**

L'investigador Raphaël Haumont és director de la càtedra universitària Cuina del Futur i amb el xef Thierry Marx són fundadors del Centre d'Innovació Culinària francès. Al llibre ens proposen, segons que anuncien al subtítol, 1.500 combinacions creatives i receptes inspiradores. A partir del maridatge molecular, que va impulsar fa una dècada François Chartier, els autors se centren en el perfil aromàtic d'una seixantena de fruites i verdures i per a cadascuna proposen combinacions amb més ingredients i gustos semblants i hi proposen una recepta.

## XEFS ESTRELLATS



**Natura viva.**  
**Les Cols restaurant**  
**Martina Puigvert**  
**Pladevall**  
**Fotografies d'Alba Yruela**  
**Ara Llibres**

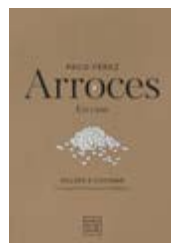
La manera d'entendre la cuina de la xef Martina Puigvert va molt més enllà del menú d'un restaurant: proposa una manera de viure i de menjar, amb un vincle profund amb el territori. Amb aquest llibre, vol contagiar a tothom l'estima per la natura que ens envolta i la cuina de l'estacionalitat o de temporada. Seguint el llegat de la seva mare, Fina Puigdevall, que va fundar el restaurant les Cols el 1990 a Olot, vol transmetre aquesta filosofia de vida. La seva manera d'entendre la gastronomia i tot allò que l'envolta se centra en el cicle immutuable de les estacions.



**La nevera mig plena. Aquí no es llença res**  
**Jordi Roca & Marc i Martí Roca**  
**Planeta Gastro**

Jordi Roca amb els seus nebots Marc i Martí Roca,

segona generació de restauradors del Celler de Can Roca, proposen un receptari de cuina d'aprofitament i amb ganes de transmetre el gust per cuinar. Un llibre que neix dels anys d'estudiants universitaris, d'aquests joves cuiners vivint per primera vegada fora de casa, que van haver de gestionar els aliments de manera eficient i mantenint el pressupost controlat. Van experimentar i van trobar maneres creatives i gustoses de transformar restes en plats exquisits.



**Arroces**  
**Paco Pérez**  
**Fotografies de Francesc Guillet**  
**Textos de Salvador Garcia-Arbós**  
**Planeta Gastro**

Un llibre per cuinar els millors arrossos a casa, de la mà de Paco Pérez, un dels xefs més destacats de l'actual panorama de l'alta cuina catalana, que encapçala el restaurant Miramar de Llançà. Paco Pérez és un dels grans mestres arrossers del país i ens convida a tornar a cuinar a casa un plat que és adequat per al dia a dia, els caps de setmana i els dies de celebració, que es fa amb producte de temporada i té múltiples textures i utensilis per cuinar-lo. I no us perdeu les receptes contemporànies d'arròs del xef: arròs caldós de galeres, arròs de bacallà i pinyons, arròs de carabassó, arròs de calamars i ou ferrat, arròs de conill amb caragols, arròs de musclos i algues, arròs sec de bonítol, arròs sec de sardines a la brasa...

## HISTÒRIA DE LA CUINA I DEL PAÍS



**Història de la cuina catalana i occitana.**  
**Volum 8**  
**Vicent Marqués**  
**Edicions Sidillà**

Una obra magna, aquesta *Història de la cuina catalana i occitana*, que és el treball de tota una vida. Aquest vuitè volum (en falten només dos per tancar la col·lecció) ens ofereix centenars de monografies i de

receptes de bolets, mandonguilles i croquetes, caragols i granotes, fetge gras, pa i companatge i coques i panades. Marqués no sols ens explica com les podem fer, sinó també el recorregut històric, filològic, literari i cultural d'uns plats i d'unes receptes que formen el corpus de la cuina que compartim la gent dels Països Catalans i Occitània.



**Una òpera gastronòmica.**  
**Vida i mort de Ramon Cabau, ànima de la Boqueria**  
**Marc Casanovas**  
**Ara Llibres**

Qui va ser Ramon Cabau i Guasch (1924-1987)? L'escriptor gastronòmic Marc Casanovas ens descobreix la trajectòria d'aquesta figura apassionant i delirant amb final tràgic, de la qual avui gairebé no resta memòria. Casanovas en recupera la història vital i la del context del país i ens explica que va revolucionar la cuina catalana els anys seixanta i setanta i la va situar a l'altura de la francesa i la italiana. Va ser farmacèutic i restaurador. Manolo Vázquez Montalbán en va escriure: "Es va casar amb la filla del propietari del restaurant Agut, on anava sovint. Arran de les discussions amb el seu sogre sobre restauració, les quals prengué com un desafiament, es va vendre la farmàcia que tenia al Barri Gòtic i tot el seu patrimoni per fundar un nou restaurant, l'Agut d'Avignon, que va adquirir fama internacional." Casanovas no només reconstrueix la trajectòria de Cabau, sinó que també reflexiona sobre la Barcelona perduda, la memòria i l'autenticitat dels mercats arran de la pressió turística i la gentrificació. La seva figura serveix per reivindicar la pagesia, els petits productors i el paper dels mercats com espais vius de comunitat.

# CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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



## 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](mailto:info@vallmora.cat)  
[www.vallmora.cat](http://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.

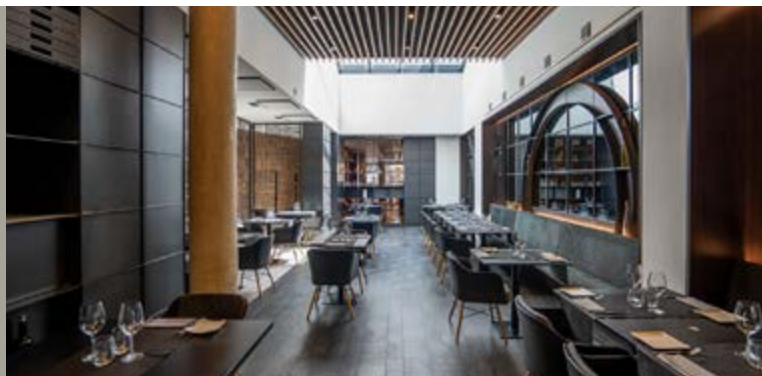
# MOT

RESTAURANT

by VILARENYS | HOTEL

Una experiència  
gastronòmica  
amb productes gurmet  
i de proximitat

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



# BLAU de Mar

Passeig Xifré, 2  
08350 Arenys de Mar

[@RESTAURANTBLAUDEMAR](#)



931586065

[WWW.BLAUDEMAR.CAT](http://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](mailto:colljosep@gmail.com)

[viorigens.cat](http://viorigens.cat)

Tel. 618 27 34 71



Serralada de Marina



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

# Pansa blanca... de mar o d'interior?



El tast, que es va desenvolupar a cegues, va tenir lloc a un dels menjadors de restaurant el Jardí de Can Sors.

RAMON RUIZ BRUY

Us presentem un tast molt especial de vins de pansa blanca, orientat a descobrir els trets diferencials de la varietat més representativa d'Alella, segons si és cultivada a la zona litoral del territori o bé si creix a l'altra banda de la Serralada Litoral. Una sessió que és alhora un plaer i un desafiament: serà possible trobar elements per caracteritzar la pansa blanca de mar i d'interior?

TEXT: ISAAC FERNÁNDEZ

**"V**enim del nord, venim del sud, de terra endins, de mar enllà..." Així cantava Lluís Llach ja l'any 1978 un dels seus himnes de l'àlbum *El meu amic el mar*. "Venim del nord, venim del sud, de terra endins, de mar enllà..." I així entonaven amb passió un matí del mes de desembre quatre prestigiosos tastadors en una sala del restaurant el Jardí de Can Sors, a Alella, davant la proposta de la revista *Papers de vi*.

La Maite León, responsable des del mes de juny d'un establiment que fa quatre dècades que és restaurant, explica que es tracta d'una masia del segle XIV, que figura entre les més antigues d'Alella. És envoltada d'un jardí preciós, especialment agradable durant les nits d'estiu. Hi serveixen cuina catalana, amb un fort protagonisme de la brasa i plats com els cargols a la llauna. A més, al menú també es poden trobar plats tradicionals com el conill amb cargols i l'arròs. A

tall d'anècdota, revela que a la cuina hi ha la boca d'un túnel que va a parar al mar, herència de contrabandistes i carlins.

"Venim del nord, venim del sud, de terra endins, de mar enllà..." Afinaven la nota amb cura Jordi Alcover, director de la *Guia de Vins de Catalunya*; Carlos Puñet, sumiller del Masnou i comercial de la distribuïdora Cuvée 3000; Anna Casabona, *brand manager* de les caves Juvé & Camps i segona millor sommelier de Catalunya; i Ramon Roset,

director dels Premis Vinari i reconegut vinòfil. "Venim del nord, venim del sud, de terra endins, de mar enllà..." Davant de cadascun d'ells, dotze copes idèntiques i dotze vins elaborats només amb pansa blanca. Idèntics?

Aquest és precisament el desafiament: descobrir les característiques específiques segons si venen del nord, del sud, de terra endins o de mar enllà. En una filera de sis copes, els han servit només vins de pansa blanca elaborat a partir del

fruit collit en vinyes de la banda de mar del territori Alella; mentre que a l'altra filera de sis copes hi ha només vins de pansa blanca obtingut del raïm conreat a la banda d'interior, és a dir, més enllà de la Ser-ralada Litoral. Una mena de competició Maresme vs. Vallès en què bàsicament intervenen *terroir* i clima. Seran capaços d'identificar les particularitats d'aquestes dues zones tastant a cegues els vins?

La missió és difícil, tenint en compte que han de deixar de banda tot allò que tingui a veure amb la feina feta als diversos cellers i quedar-se només amb allò de més essencial que ofereix la pansa blanca a la copa. Però tots quatre tenen ganes de posar-s'hi i estan motivats per afrontar la tasca encomanada. Els tastaran sense saber de quin producte ni de quin elaborador es tracta, tot i que sí que sabran si són de mar o d'interior.

Els quatre sommeliers decideixen tastar primer tots els vins de mar, fent comentaris sobre cadascun, a més d'una valoració global. Després faran el mateix amb tots els vins d'interior, per acabar amb una conclusió sobre la matèria en qüestió. "Un tast així no s'ha fet mai", puntualitza el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. Jordi Alcover, Carlos Puñet, Anna Casabona i Ramon Roset són quatre personalitats amb opinions fortes i polemistes. Durant la sessió mostren el seu gran coneixement dels vins i van i venen d'una copa a l'altra, comparant-les i apuntant-ne similituds i diferències, aromes i textures, notes i tonalitats en una actuació brillant per assolir un veredict final... Un desafiament també per al cronista.

## VINS DE MAR

### **Vi #1: Anyada 2024, elaboració en acer inoxidable**

El vi de la primera copa és "el que sempre es feia aquí a Alella", apunta el Carlos Puñet. Anna Casabona troba que és més aviat "neutre" inicialment, però tots coincideixen més tard que es va obrint per oferir una paleta interessant d'aromes. "Mineral, salí", comenta Jordi Alcover. "Balsàmics", indica Ramon Roset. L'Anna,

que coincideix en les notes de salinitat, afegeix que "té molta acidesa". De fet, més tard dirà: "És el més àcid de tots."

### **Vi #2: Anyada 2024, elaboració en acer inoxidable**

El vi de la segona copa segueix les línies marcades pel primer i, de la mateixa manera, desplega tota la seva qualitat aromàtica al cap d'una estona de ser servit. "Estava reduït", adverteix Carlos Puñet, mentre que Jordi Alcover assenyala: "Presenta una banda aromàtica en nas que m'intriga."

### **Vi #3: Anyada 2024, elaboració en ou de ciment**

A la tercera copa, els tastadors hi troben un vi que els desperta l'admiració i es converteix en

però que té unes aromes molt característiques, a més d'unes altres flaires pròpies de varietats tan perfumades com la *gewurtztraminer*. "És molt terpènic", puntualitza Anna Casabona, coincidint amb la darrera afirmació del Ramon.

### **Vi #4: Anyada 2023, elaboració en acer inoxidable**

El vi de la quarta copa, que és d'una anyada anterior a la dels altres tres, presenta a més una sèrie de trets força diferents. "Molta cremeta i vainilla", assenyala Jordi Alcover, que també hi troba un punt de codonyat. D'aquest vi, Carlos Puñet n'admira "l'elaboració amb poca intervenció", un aspecte en què no hi ha acord a la taula.

ver assenyala que "hi ha una punta de pells" i que "té un punt d'oxidació".

### **Vi #6: Anyada 2023, brisat**

Per acabar la filera de copes dels vins de mar, el color ja delata que el sisè vi és diferent dels altres i que l'elaborador ha pres decisions molt personals. "Per mi, aquest vi no juga al joc d'avui; se'n va de mare i no aporta gaire informació per caracteritzar la varietat", indica Ramon Roset, una declaració amb què no està gens d'acord Carlos Puñet, per qui aquest tipus de vi forma part també de l'espectre a què arriba la pansa blanca i cal tenir-lo molt en compte. "Ens parla més del llevat que de la varietat", as-



ÒSCAR PALLARÈS

un dels preferits de la sessió. Per Carlos Puñet, de nou "recorda els vins d'aquí". Jordi Alcover destaca que es nota que és un vi "més treballat", que té una elaboració més complexa que els anteriors. Entre les notes aromàtiques que hi detecten, Ramon Roset alça la veu per evocar el codony, una fruita que no es menja fresca,

### **Vi #5: Anyada 2024, elaboració en acer inoxidable amb lies**

El vi de la cinquena copa té una elaboració que inclou un treball amb les lies i que proporciona alguns elements diferencials. Per Anna Casabona, hi ha "notes de vainilla", mentre que Ramon Roset pot distingir-hi llevat. Jordi Alco-

senyala Jordi Alcover, arren-glerat amb el Ramon. Anna Casabona també està d'acord amb ells dos quant al nas, tot i que apunta que "en boca té l'acidesa de la pansa blanca i més tard també es mostra salí". Aquest vi també mostra una altra qualitat sovint associada a la varietat, com és ara l'amargor final.

## VINS D'INTERIOR

### Vi #7: Anyada 2025, elaboració en acer inoxidable

El primer vi de la banda d'interior també mostra que necessita una estona per expressar-se. “La pansa blanca jove no és expressiva– intervén l’Anna–, és una varietat neutra i necessita temps.” De la mateixa opinió és el Carlos, que observa que “ara està tens i tímid”. Per la seva banda, el Jordi apunta que “és molt varietal” i el Ramon detecta que “té un punt de flors, és molt floral”.

### Vi #8: Anyada 2024, elaboració en acer inoxidable

El vi de la vuitena copa “té el final amarg i molta fruita”, comenta l’Anna, que el compara amb un de la primera sèrie: “s’assembla al #3, però amb menys salinitat”. Al Ramon li sembla que “té greix, més que fruita”, opinió a la qual s’afegeix el Carlos, que valora el “pes” del vi.

### Vi #9: Anyada 2023, elaboració en acer inoxidable amb lies

En començar a flairar el vi de la novena copa, l’Anna exclama que és “molt expressiu”. Aquesta característica topa amb uns altres exemples que necessitaven temps per expressar-se una mica. Aquesta ufanor acaba fent dir al Ramon: “Fantàstic: és el que més m’agrada.”

Vi #10: Anyada 2024, criança en bocoi de castanyer

El vi de la desena copa “té una mica de tot”, diu el Carlos amb un punt d’admiració. Però l’Anna matisa que el troba “menys aromàtic” que l’anterior. Quant a l’elaboració, en què es fan servir bocois de castanyer per a la criança, el Jordi assenyala que “el castanyer afina molt, però no deixa marques”. És a dir, que la fusta no interfereix en les aromes varietals.

### Vi #11: Anyada 2022, brisat

De nou, el vi de la penúltima copa és un brisat, que posa

més dificultats als tastadors a l’hora d’identificar les característiques pròpies de la varietat. De nou és una bona excusa per polemitzar i discutir sobre la idoneïtat d’un vi d’aquest estil en un tast així. La conversa vira cap a qüestions més generals, amb una conclusió preocupant per als dos protagonistes, segons la seva confessió: el Jordi i el Ramon estan molt d’acord avui.

### Vi #12: Anyada 2023, elaboració en formigó sense sulfits

L’últim vi és el més desbocat de tots. El Ramon opina que hi predominen les “aromes secundàries, no les primàries, i el llevat hi interfereix”, la qual cosa dificulta molt la tasca de caracteritzar-ne la varietat. En canvi, el Carlos es mostra enamorat d’aquest estil de vins i hi detecta aromes de fonoll: “Aquí sí que n’hi ha!” La seva vehemència s’explica pel fet que fins ara no n’hi ha-

vien trobat en cap vi, tot i ser una de les característiques que s’acostuma a associar a la pansa blanca. A més, indica als altres sommeliers que “el surí ve i va”, volent dir que aquesta aroma no tant molesta a alguns no hi és present en tot moment.

### Les conclusions

Després d’un parell d’hores i de tastar a consciència els dotze vins, arriba el moment culminant de la sessió. Trobaran els sommeliers elements per caracteritzar la pansa blanca de mar i la pansa blanca d’interior? “És molt difícil de trobar la diferència entre mar i muntanya”, reconeix el Ramon. El Jordi apunta que, per fer-ho, cal no tenir en compte els vins #6, #11 i #12, on “les aromes secundàries eviten trobar-ne la caracterització”, mentre que el Carlos puntualitza que “són més complexos i no tan directes”: “Has de buscar més.”

## La caracterització de la pansa blanca de mar i d’interior

	Maresme	Vallès
Anisat / fonoll	☞	☞ ☞
Poma / pera àcida	☞ ☞	☞ ☞
Poma / pera madura	☞ ☞	☞ ☞
Flor blanca	☞ ☞	☞ ☞
Acidesa	☞ ☞	☞ ☞
Salinitat	☞ ☞	☞ ☞
Amargor	☞ ☞	☞ ☞

## Els vins del tast

### De mar

1. Roura Xarel·lo Pansa Blanca 2024
2. Artiga Pansa Blanca 2024
3. Cau d’en Genís 2024
4. La Finka de Celler Marfil 2023
5. Bouquet d’Alella 2024
6. Bareu de Talcomraja 2023

### D’interior

7. So de Masia Can Roda 2025
8. Serralada de Marina Pansa Blanca 2024
9. Can Matons 2023
10. El Badiu de Vins de la Memòria 2024
11. Brisat de Testuan 2022
12. La Bèstia d’Oriol Artigas 2023

VINS DE MAR



VINS D'INTERIOR



OSCAR PALLARÉS



RAMON RUIZ BRUY

Jordi Alcover, Anna Casabona, Carlos Puñet i Ramon Roset durant el tast.

Després de tornar a obrir un cop més el debat sobre els vins naturals i la seva idoneïtat per expressar *terroir*, comencen una ronda d'anàlisi més sistemàtica sobre diversos aspectes que sovint s'associen a la pansa blanca per veure si s'expressen de manera diferent en les dues zones:

**Amargor:** La conclusió és que en aquest aspecte els dos vessants de la Serralada Litoral són molt semblants, si és que realment s'hi detecta amargor. El Carlos precisa que potser troba una amargor "més torrada al Maresme que al Vallès".

**Acidesa:** Aquesta qüestió sí que mostra una particularitat específica diferent en ambdues zones. L'Anna assenyala que troba "més acidesa a la banda de mar". Una afirmació que el Jordi matisa apuntant que es tracta d'una "acidesa

més esmolada". És a dir, que si bé l'acidesa es detecta a les dues bandes, és més punxant a la litoral.

**Anisat/fonoll:** Durant el tast, aquestes aromes tan característiques de la pansa blanca no han estat especialment fàcils de trobar. Els sommeliers han de fer una nova ronda de nas a través de totes les copes per mirar de detectar-les. El Carlos assegura que la troba més al Vallès i l'Anna hi està d'acord, tot i precisar que és una aroma més anisada que no de fonoll. El Jordi i el Ramon es reafirmen que no l'han trobada enlloc.

**Pera/poma:** Aquesta altra aroma de fruita tan característica de la pansa blanca aporta una diferència mínima. Al Carlos li sembla "més verda al Maresme i més madura al Vallès", mentre que al Jordi li sembla que no depèn de si és

verda o madura, sinó del tipus de fruita: "Seria com una Granny Smith al mar o una Golden amb tocs de codony al Vallès... Són fruites més àcides a la banda de mar."

**Salinitat:** Quant a aquest element, els sommeliers estan d'acord que sí que hi ha diferència entre una banda i l'altra. "Al litoral n'hi ha més", assegura el Carlos. L'Anna i està totalment d'acord i es pregunta si aquesta salinitat dels vins maresmencs respon més a la influència del sòl de sauló o a la proximitat del mar.

**Intensitat aromàtica:** No hi ha consens sobre si les diferències respecte a intensitat aromàtica responen a una característica de les zones o no, en contrast amb una opinió general que postula que el vi de la banda del Vallès és més aromàtic. "Depèn més de si

és un vi més vell o més jove", afirma l'Anna, mentre que per al Jordi "depèn de la qualitat de l'aroma".

**Gessamí:** "Avui no n'hi ha", és el clar missatge del Ramon, que apunta que "només el vi #7 té flors, però no gessamí". Per la seva banda, sense esmentar tampoc el gessamí, l'Anna assenyala: "Diria que és més floral a mar."

Un cop acabades les conclusions, és l'hora final de descobrir a quines ampolles correspon cadascun dels dotze vins tastats. Alguns eren prou clars perquè els tastadors més vinculats amb el territori Alella ja se n'imaginessin els productors. Uns altres causen sorpresa i alguns comentaris més. En tot cas, una sessió molt profitosa, amb alguns dels vins de pansa blanca més característics de la zona... o de les zones? ●

CAN  
**REON**

WINE FOOD ART MUSIC



# Més que vi

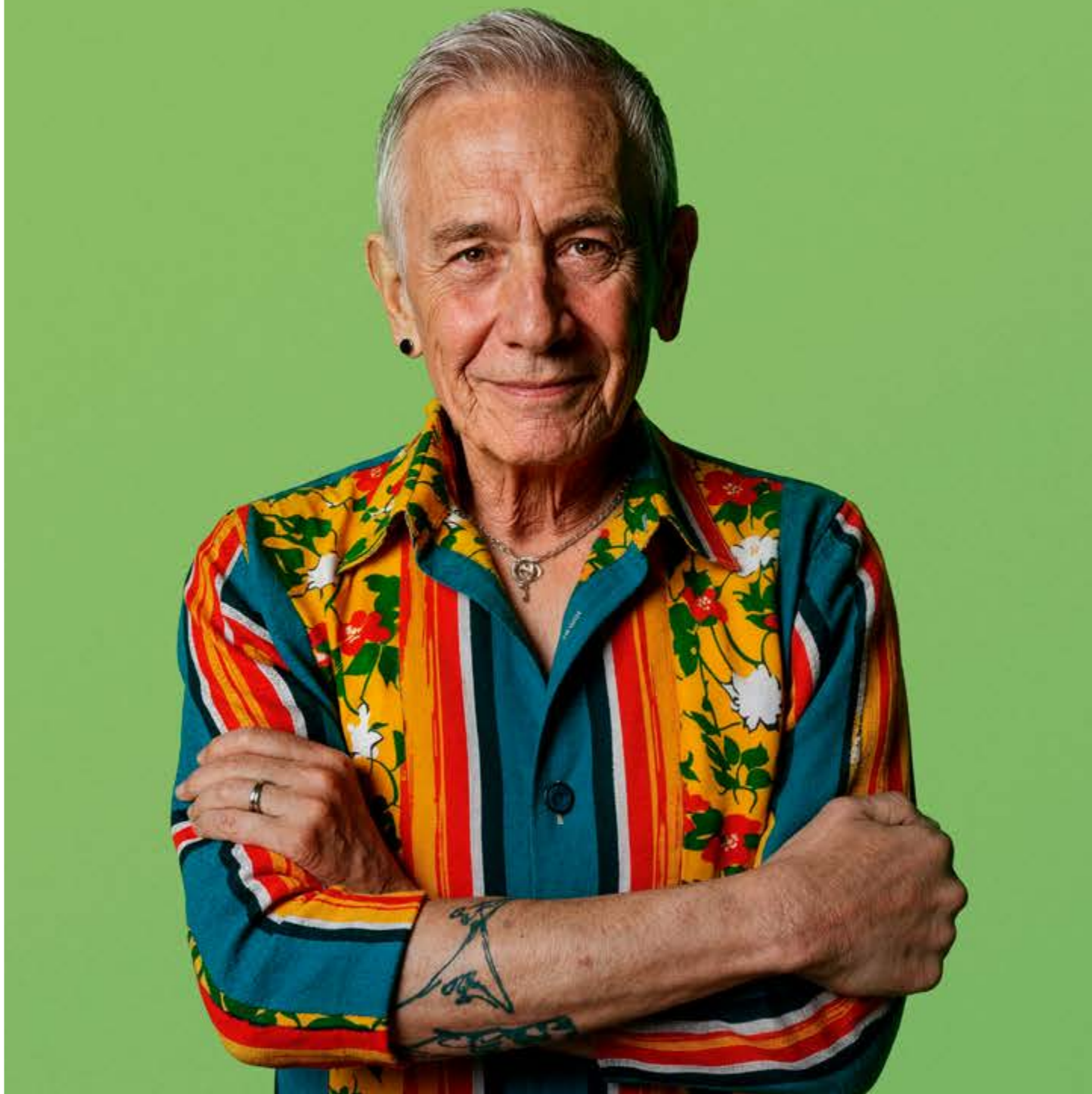
Una fusió d'història, creativitat i emoció

CANREON.COM

Masia CAN REON | Tiana - Barcelona



**Si l'edat no em limita,  
per què ho has de fer tu?**



## **L'edatisme és discriminació**

Tractar-me  
com si fos  
una criatura,  
és edatisme.

Pensar que  
ja no puc  
aportar res,  
és edatisme.

Negar-me  
oportunitats  
per ser gran,  
és edatisme.

[www.diba.cat/edatisme](http://www.diba.cat/edatisme)



**Diputació  
Barcelona**

A woman in the foreground holds a wine glass filled with white wine. In the background, other people are smiling and holding wine glasses, set against a backdrop of a vineyard under a white canopy.

bouquet d'alella

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

# El Masnou, terra de mines d'aigua, constructors de vaixells i dolces Masnovines

La façana marítima del Masnou, amb la platja d'Ocata i el port esportiu, concentra tan sols una part dels atractius del municipi. En el nucli urbà es preserva el llegat dels antics constructors de vaixells i navegants d'ultramar, amb carrerons de casetes pintorescos on s'amaguen safareigs alimentats per un impressionant entramat de mines d'aigua. Si feu el pas de descobrir el Masnou més enllà d'arran de mar, poseu-vos calçat còmode perquè fa pujada.

TEXT: JORDI BES



El Museu Municipal de Nàutica del Masnou mereix una visita.

**E**l Masnou ha commemorat aquest 2025 el bicentenari des que va néixer com a municipi independent. Per al seu desenvolupament han resultat capitals els oficis lligats al mar, si bé avui cal dirigir-se terra endins

per descobrir-ne el llegat. De manera que, si no ho heu fet encara, atreviu-vos a visitar el Masnou més enllà de la platja d'Ocata i del port esportiu, tot travessant la carretera N-II per enfilar-vos pel nucli urbà. Atresora des de fileres de casetes amb encant, sota les

quals hi ha un ric patrimoni aquífer, fins a un mirador des d'on s'albira Barcelona i un museu sobre el passat marítim i dedicat a l'art cinètic. A la localitat també es fa una subhasta de peix cantada i un pastisset típic, les Masnovines.

A més d'anar-hi amb cotxe, si funciona bé una altra bona manera d'arribar al municipi és amb tren, perquè té dues estacions de Rodalies, el Masnou i Ocata. En baixo a la primera i, a través del concorregut carrer de Torrent Umbert, m'encamino cap als

AJUNTAMENT DEL MASNOU



A. JUNTA MENT DEL MASNOU

### Reconstrucció digital d'unes drassanes del Masnou al 1846, a partir del plànol de Miquel Garriga i Roca

de Rafael Casanova i de Sant Pere, on faig una passejada agradable delectant-me amb les casetes i els seus patis fins a arribar a l'església de Sant Pere. Al davant hi ha un mirador on, a més de veure's part del port, de fons sobresurt una magnífica vista de l'*skyline* de Badalona i Barcelona fins a Montjuïc. Ja fa estona que m'he allunyat de primera línia de mar –per ajudar a salvar els forts pendents, en algun carrer veig que hi ha fins i tot baranes, encara que no tingui escales– i em dirigeixo al mercat municipal.

#### Recorregut per la història masnovina

Uns apunts històrics abans d'arribar al mercat. El terme del Masnou es va començar a configurar el 1825, quan es va separar de Teià, i el 1845 s'hi va agregar el veïnat d'Alella de Mar. Malgrat que el segle XIX va ser clau per a la formació del municipi, l'origen és molt més antic. Gairebé no hi ha rastre dels primers pobladors del neolític i són poques les restes que s'han trobat de la cultura ibera dels Laietans, però les troballes arqueològiques a l'extensa vil·la romana de Cal Ros de les Cabres, on es produïen àmfores i vi, han acreditat que el terme va estar integrat per una xarxa de vil·les romanes agrícoles.

Cal Ros de les Cabres va estar ocupada entre els segles

II aC i V dC, va ser una de les d'època tardana més luxoses i extenses del Maresme, i s'hi ha localitzat un *signaculum* de bronze –un segell per identificar qui havia fet les àmfores o el seu propietari– del segle I dC corresponent a Publi Valeri Euryali, que devia ser un antic esclau que havia obtingut la llibertat. Ara, sobre l'origen del nom del Masnou la historiografia recull l'existència d'un document del segle XI que esmenta per primer cop un *manso novelli* (mas novell) –l'arquitecte municipal Miquel Garriga i Roca el va voler identificar amb Can Malet–, però no va ser fins al segle XV quan el topònim es va mencio-



**Segell de bronze d'època romana amb la inscripció P. Valeri Euryall**

nar de manera explícita en un privilegi de Ferran el Catòlic.

Al mercat he quedat amb la primera tinenta d'alcalde

i responsable de Promoció Econòmica i Turisme, Maria Llarás, la tècnica de turisme i patrimoni Inés Carballeda i el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, per descobrir el Masnou. Llarás destaca la proximitat amb Barcelona i les bones connexions del municipi, que supera els 24.700 habitants, a més de la seva limitada super-

### Tot i que el Masnou no va ser independent fins al 1825, l'origen és molt anterior

### Les mines d'aigua i els safareigs representen un dels patrimonis masnovins més singulars

fície, 3,4 km<sup>2</sup>, que fa que tot sigui a l'abast. Malgrat això, té secrets, com ara vint-i-tres mines d'aigua subterrànies –encara en funcionen tres de col·lectives i dues de privades, fet singular a Catalunya–, que fan un total de 27 quilòmetres de galeries que la burgesia va encarregar per garantir-se l'aigua corrent. “És com la nostra ciutat secreta. Molta gent fins i tot del Masnou no ho coneix”, admet Llarás.

### Atractius a sobre i sota terra

Com tants altres municipis maresmencs, el segle XIX el Masnou es va convertir en lloc d'estiueig de les classes benestants barcelonines. Ara, els seus temps d'esplendor ja havien començat abans per les drassanes que des del segle XVIII hi va haver a la platja, aprofitant que tenia bon pendent i prou fondària per fer possible la varada dels velers. Com a testimoni n'ha quedat el quadre *Escenografia e iconografia o plano geométrico del pueblo de Masnou*, obra de l'arquitecte Garriga finalitzada el 1847 i que degué almenys concebre des d'una embarcació, perquè és el Masnou vist des del mar. És al Museu Municipal de Nàutica, que té la mida justa per fer una incursió amena en la història local.

Al museu hi ha més peces singulars, com ara el *signaculum* de Cal Ros de les Cabres, una caseta de bany feta de fusta del principi del segle XX, una caixa també de fusta que havia contingut ampolles del reeixit *xampany* Champ-Sors i una escultura, que fa tot l'efecte de ser un esclau africà, que es degué utilitzar com a reclam publicitari d'una marca de cafè, davant la qual Carballeda reconeix que en la museografia resta “pendent” abordar el tràfic d'esclaus vinculat amb el comerç marítim que tant va enriquir el Maresme. També s'hi expliquen anècdotes, com ara que menjar tortuga havia estat un àpat habitual. Al costat del museu hi ha l'Espai d'Art Cinètic de Jordi Pericot (Masnou, 1931). Amb les seves obres fa que l'espectador hagi d'interaccionar-hi tot movent-se per contemplar-les en plenitud.

Per fer un tast de les mines d'aigua, cal anar fins a la plaça d'Ocata, on hi ha un petit centre d'interpretació i un petit tram de mina adaptat, part del qual es va convertir en refugi antiàeri durant la Guerra Civil. En tot cas, la llista d'elements patrimonials masnovins és molt més llarga. En l'itinerari que es pot fer de manera autoguiada *El Masnou, terra de mar*, n'hi figuren trenta i, entre els que encara no hem esmentat, hi



NIL REDON

Galeria i safareig de la mina Murot-Patrina, al seu pas pel carrer Catterra.

ha l'ajuntament (1845), la Casa de Cultura (1902), una casa d'indians on hi ha l'oficina de turisme que es destaca per la façana de reminiscències islàmiques i la decoració modernista interior, i que té molt a prop també el cinema La Calàndria, i el parc del Llac, el jardí romàntic de la Casa del Marquès (ambdós també del 1902).

També és molt destacat Can Teixidor, que té un celler del segle XVIII, on Carballal constata que "encara fa olor de vi" malgrat que des de fa uns pocs anys que no se n'elabora. A més, l'esplendorós cementiri municipal, que allotja una creu de terme del

1500 declarada bé cultural d'interès nacional (BCIN) i que té al davant un monument a Lluís Companys; el Museu Cusí de Farmàcia, que mostra una farmàcia benedictina del segle XVIII i que és propietat de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya dins d'un complex fabril ara de la suïssa Siegfried. I si s'hi va amb canalla, es pot xalar de valent amb els jocs infantils del parc de Vallmora.

**Una rica oferta enogastronòmica**

Alguns d'aquests atractius només són accessibles amb visites guiades o portes obertes, com en el cas dels bells

safareigs de cases particulars on arriba l'aigua de les mines. Moltes activitats les promou l'ajuntament, que al mercat ha creat el Punt Gastronòmic per consumir-hi productes i plats

**El Museu Municipal de Nàutica té la mida justa per introduir-se en la trajectòria del municipi**

de les parades. Per conèixer la rica gastronomia local també es fa la Nit de Tapes dins el

cicle de Mercats amb DO Alella i en uns quants indrets les degustacions Tasta el Masnou. A més, els dimarts i els dijous a les 13 h, si no fa mala mar, se celebra la subhasta cantada de peix al port per a particulars i on el llagostí és molt preuat.

Entre els productes elaborats al Masnou hi ha les anxoves i seitons amb vinagre de L'Anxoveta, la botifarra d'ou de Can Rac, les Masnovines -patissets de pa de pessic farcits de crema cremada- que fan les pastisseries des de fa un segle, els vermuts Cisa i Aucata -en el cas d'Aucata, concebut al Masnou i elaborat a Alella- i les begudes de



Carrer de Sant Pere.

AJUNTAMENT DEL MASNOU



Vista aèria de Can Teixidor.

CEDIDA

destil·leries Campeny, entre les quals el licor Melody de crema catalana, i les dues ginebres Tempus de la botiga el Rebost dels Sentits, destil·lades amb pansa blanca o maduixes del Maresme. El sommelier del Rebost dels Sentits, Enric Espinosa, destaca que a la botiga tenen a la venda més de mil vins, entre els quals tots els de la DO Alella, i són experts també en whisky. “Som la botiga gourmet del Maresme i tenim els millors vins de la comarca”, assegura. L'altra botiga masnovina de referència per comprar vins i delicadeses és el Celler del Mar.

Al Punt Gastronòmic del mercat, durant la Nit de Tapes es poden degustar productes i elaboracions de parades com Fruites i Verdures Maria Rosa, on quan n'és temporada venen mongeta tendra, tomàquet verd, bledes i pèsols cultivats al Masnou. Al capdavant hi ha Xavi Colomé Aymar, que també és professor de cuina i que ens fa la boca aigua quan explica que per a les successives nits de tapes ha preparat gyozes, croquetes i truites. Ens passa

**Dos dies la setmana se celebra la subhasta cantada de peix, llevat que faci mala mar**

**Anxoves, seitons, pastissets, vermut i ginebra són alguns dels productes fets al Masnou**

el mateix a la bacallaneria Natalia, de Natalia Moreno, que cada cop fa més elaboració pròpia, com bunyols i brandada: “És la manera que els joves mengin bacallà”, diu. El seu també es pot trobar al bar Entremans del mateix mercat, especialitzat en esmorzars de forquilla i cuina de mercat amb plats com la truita i l'arròs de bacallà, explica David Oliver, el copropietari.



Platja del Masnou amb Can Targa i Ca l'Aymà (el Castellet) al fons.

AJUNTAMENT DEL MASNOU

A prop hi ha més opcions per entaular-se i prendre vins alellencs, com el restaurant Orfila, regentat per Xavi Orfila i el seu fill Marc amb l'objectiu d'oferir cuina creativa i de proximitat. Creu que els guisats de mar i muntanya, com una sípia amb pèsols, identifiquen molt bé aquesta terra i afegeix: “De millor producte que del Maresme, no n'hi ha, sempre que respectem les temporades.” A més, el també restaurant familiar Cachi-by Adan's, conegut popularment com El Cachirulo, ha estat el guanyador aquest 2025 de la quarta edició de l'Ecuracassoles, en què han participat 35 establiments

amb propostes de tapes maridades amb vins DO Alella o vermouths del municipi. El seu plat, bacallà fet a baixa temperatura rematat amb chutney de tomàquet, l'ofereixen alguns divendres al vespre, comenta Jordi Adán, i diu que també són coneguts pel pop, les croquetes i el xai al forn.

El restaurant masnoví més reconegut fora del municipi probablement és el Tresmacarrons, d'una estrella Michelin, que ofereix cuina catalana clàssica amb tocs moderns. Com a novetat, han obert una web on venen creacions pròpies de xocolates i bombons. Unes altres opcions per fer un àpat al Masnou poden ser el

Xarcuteria Coloma del port, La Magnòlia Taverna amb opcions vegetarianes, el Wimpi, les caves Rekondo, l'hamburgueseria Picaña i la pizzeria Tra Amichi. Per quedar-s'hi a dormir, el Masnou també disposa d'unes 90 places en establiments hotelers i unes 380 en habitatges d'ús turístic en actiu. ●

**Ple de... riure, fotos, pasta**

Una tradició genuïnament masnovina és utilitzar l'expressió *ple de* com a sinònim de *molt*. A més de quedar algun professional i comerç que l'empra, com Ple de Fotos o Ple de Pasta, cada juliol el Masnou organitza el Ple de Riure, el festival de teatre còmic. Al principi del mateix mes també se celebra el Fascaurt de curtmétratges, just després de la festa major, que és al voltant de Sant Pere (29 de juny). En aquelles dates la plaça d'Ocata acull la subhasta de peix cantada que, a diferència de les habituals de la resta de l'any, sol ser multitudinària.



Masnovines de la pastisseria Miquel.

AJUNTAMENT DEL MASNOU

# 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

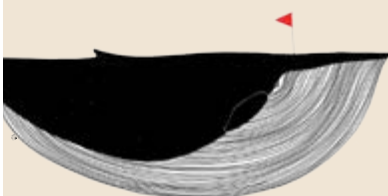
Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella  
www.leandrerestaurant.com



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 Artigas Viticultors



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

● PERSONATGE DO ALELLA

A close-up portrait of an elderly man with short, light-colored hair, looking directly at the camera with a slight smile. He is wearing a grey V-neck sweater over a blue and white plaid shirt. The background is bright and slightly out of focus, showing a large white letter 'N' on a wall.

## **Josep Maria Jordana: el comerciant d'Alella que ha despatxat milers de litres de vi**

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**L'**Òscar ja hi era i jo exhauria els últims minuts corrent per arribar a l'hora pactada amb l'entrevistat. Avui tenia l'oportunitat de conèixer i conversar amb un personatge històric d'Alella, d'aquells que ha deixat marca al municipi. Josep Maria Jordana ha donat nom a un dels negocis de vi més icònics del municipi, el Celler Jordana, punt de trobada no només dels vilatans que volien omplir els carretells de vi, sinó també de centenars de persones de municipis veïns, com Badalona i Barcelona, que hi pujaven els caps de setmana i carregaven litres de vi de l'establiment.

En Josep Maria va obrir el Celler Jordana l'any 1968. Ho feia amb el suport de la família, que aleshores regentava una botiga d'alimentació a la plaça de l'Ajuntament. Ell va aixecar la persiana al local de la rambla d'Àngel Guimerà, centre neuràlgic d'Alella, amb la il·lusió de qui sap que allò serà un projecte de vida. "M'agradava el comerç", confessa, i malgrat que no va poder finalitzar els estudis com hauria volgut, se sentia còmode darrere el taulell, atenciu i recomanant el millor producte a cada client.

Va néixer l'any 1942 a la casa que tenia l'àvia al carrer de Balmes d'Alella. Va ser una època complicada, recorda, perquè a la postguerra "hi havia molta misèria". Acompanyava el pare a comprar a Barcelona, al barri del Born, i en tornaven amb els productes que després posaven a l'abast dels seus convilatans. Ajudava al negoci de casa i també a cuidar la vinya i collir el raïm quan n'era l'època. Durant un temps van treballar una finca a Tiana i una altra a tocar del cementiri d'Alella. Se'l podia veure collint i acompanyant el procés d'elaboració, fins i tot van comprar una premsa per poder vinificar un producte que després posaven a la venda.

L'edifici on hi havia i hi continua havent el Celler Jordana, el va construir el pare:

"Jo només hi feia de manobre", recorda. I després d'uns quants anys, de superar algunes complicacions i els forts aiguats del 1962, que van inundar uns quants baixos, el negoci va començar a rutllar. No només a funcionar, sinó també a anar d'allò més bé.

### **Cues llargues i més de 2.000 litres de vi en un cap de setmana**

El Celler Jordana de seguida es va fer un lloc al poble. "Tenia cues de gent que arribaven fins a la farmàcia", recorda en Josep Maria. No tancaven mai: atenien de dilluns a diumenge i s'omplien sobretot els caps de setmana, quan recorda no tenir ni un respir des de primera hora fins que tancaven portes, a les cinc passades.

"Teníem molta gent d'Alella, això per descomptat, però recordo els autobusos que arribaven de Barcelona, a passar el diumenge al poble, i que marxaven cap a casa carregats de vi." Em deien: "Guarda'ns-ho, que anem a dinar i tornem." I així ho feia. "Vaig arribar a vendre més de 2.000 litres de vi en un cap de setmana!", explica. Una bogeria que de seguida li arrenca un mig somriure d'orgull.

Com podem imaginar, tot això demanava tenir un bon magatzem no només carregat de producte, sinó també de dipòsits per mantenir-lo ben conservat. "Tenia plens fins a deu cups, els més petits de dos mil litres, uns altres de tres mil, algun fins i tot de cinc mil", apunta. I, malgrat tot, "mai se'm va picar un vi".

Ara tot són anècdotes, l'assalten els records. I de sobte fa un salt als anys setanta del segle passat, quan ell i la Mercè de Cal Músic muntaven una taula al carrer i hi venien el vi coincidint amb la festivitat de la patrona de Barcelona (i de la patrona de Cal Músic). "Se'ns omplien les paradetes de gent i l'Ajuntament va veure que allò podia ser una mina, crec que vam inspirar la Festa de la Verema." Una cita imprescin-

dible d'Alella que se celebra des de l'any 1975.

Amb tot aquest moviment, imaginem en Josep Maria amunt i avall, traginant, comprant vi, atenent... fins que va arribar el moment en què es va fer inviable compaginar aquesta voràgine amb les tasques al camp. Amb la pèrdua del pare, la família va deixar de treballar les vinyes i de fer el seu propi vi. D'ara endavant el compraran sempre a tercers, se'n fan embotellar amb l'etiqueta "Celler Jordana" i carreguen vins a granel i aviat també embotellats. Despatxa vins catalans, en té del Penedès, del Priorat..., i uns altres de fora, de la Rioja, de la Ribera del Duero, del Somontano..., bons *orujos* de Galícia i, sobretot, grans vins d'Alella: "No em faltava el Marfil, Roura, Alta Alella (ara Art Laietà)...", enumera.

### **Fi d'una etapa i premi a una trajectòria**

Ara en Josep Maria ha superat la vuitantena. Es va jubilar oficialment als 67 anys, quan un advocat li va

### **"Quan fixa la vista enrere, admet haver-se fet un tip de treballar"**

### **"La seva dedicació al negoci li ha valgut un reconeixement a la trajectòria: un dels Premis Verema d'enguany"**

dir que "ja és hora de plegar". I quan fixa la vista enrere, admet haver-se fet "un tip de treballar". Però sembla que ho ha fet a gust i es nota que ha estat un home d'ofici. Parla de grans amistats que ha fet durant la vida i que encara conserva entre cellerers, empreses productores i clients. Reconeix que encara atén alguna trucada per demanar-li consell o per passar el contacte d'alguna empresa

que pugui dispensar-los vi.

"Quan vaig plegar em van demanar que no els deixés tirats", diu amb un somriure. I ell, responsable, atén i fa d'enllaç amb aquesta facilitat de qui ha fet i desfet amb el negoci del vi durant anys. "Encara mantinc el *cupo* de Vega Sicília", diu com qui parla d'un vi qualsevol; i en pot fer ús o no, però això és un dels privilegis que conserva d'una època d'or i fortament impregnada de professió.

I la jubilació li va obrir la porta d'una nova vida. Ha viatjat, s'ha dedicat més a ell i la família. Ara, mai s'ha desvinculat del sector del vi, que -ho diu ell- "li encanta". Però, com tot, amb els anys les coses canvien, entren les grans superfícies, la gent no compra tant de vi... I els fills decideixen no continuar el llegat del pare. "Han estudiat, han triat uns altres camins i jo, en el fons, els entenc. Mantenir el celler demana moltes hores i dedicació i la seva feina actual els dona menys maldecaps i millor sou a final de mes."

Sigui com sigui, la seva dedicació al negoci i tot el valor que ha aportat a Alella, ara li han valgut un reconeixement a la trajectòria, atorgat als darrers Premis Verema. "Tot un orgull", confessa, i se'n sent molt agraït.

El cas és que jubilat o no, en Josep Maria Jordana sempre serà un gran negociant. Probablement qui més litres de vi deu haver despatxat des d'un negoci d'Alella. Un negociant que ara mira, des de la distància curta, com el Celler Jordana continua sumant història amb unes altres mans i amb uns altres models de negoci: inicialment, va traspasar la botiga als propietaris del vermut Perucchi i en Manel Pujol, que n'era treballador, ha reorientat la botiga que ara és, a més, un restaurant gastronòmic. Que sigui per molts anys més. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



**VALLALTA**  
VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya de l'Alt Maresme

Vins artesanals, sostenibles i procedents d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat  
@vallalta\_vinicola

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

Vi Parcel.les nascut a Teià / DO Catalunya

www.blancher.es - Telèfon 938 183 286

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

**CELLER CAMPRECIÓS**

→ BENVINGUTS A BORD ←

**CAMPRECIÓS**

TIANA

CAMPRECIÓS.NET

CELLER CAMPRECIÓS S.L.  
info@camprecios.net  
(+34) 679 767 887

INSTAGRAM  
@CELLERCAMPRECIOS

món  
**la cata**

El teu celler molt a prop

+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

Pg Can Jalpi s/n  
Arenys de Munt

moniacata www.moniacata.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

# Per Nadal, regala't cultura, regala't Espai!

# ESPAI D'ARTS ESCÈNIQUES CASAL D'ALELLA

temporada gen/juny 2026

#EspaiAlella

→ *teatre*

**Impossible**  
Erri De Luca



→ *teatre familiar*

**Nallar**  
Cia. Inspira Teatre



→ *música*

**Si plou, ho farem al pavelló**  
Quimi Portet



→ *teatre*

**Teoria King Kong**  
Maria Pau Pigem



→ *música*

**Judit Nedderman  
& Pau Figueres duet**



→ *teatre*

**El perro del Hortelano**  
Paco Mir



→ *teatre familiar*

**Matres**  
Cia. Campi qui pugui



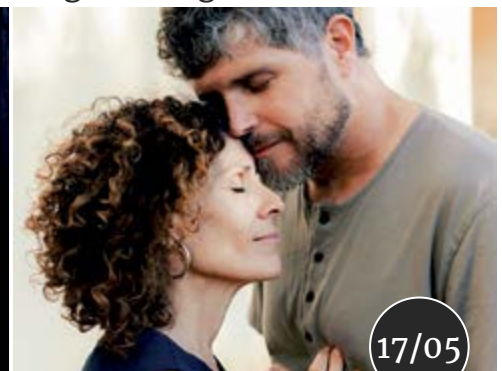
→ *teatre*

**Clavells**  
Abel Folk



→ *teatre*

**Cor dels amants**  
Tiago Rodrigues



AJUNTAMENT D'ALELLA

Entrades [alella.koobin.cat](http://alella.koobin.cat) i al QR  
+Info [www.alella.cat/espaiAlella](http://www.alella.cat/espaiAlella)  
Carrer de Santa Teresa, 9 d'Alella



@EspaiAlella @cinema\_alella

Amb el suport:



Diputació  
Barcelona



Generalitat  
de Catalunya

**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

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



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



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt  
Tel. 93 795 01 14 · [www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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



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

**ALLOTJAMENTS**



Arrey Alella  
BY HOTELS CMC

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



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



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



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



EL JARDÍ  
DE CAN SORS

Carrer Mediterrània, 25 · Alella  
Tel. 652 95 55 21  
[eljardidecansors.es](http://eljardidecansors.es) · [info@eljardidecansors.es](mailto:info@eljardidecansors.es)



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

**RESTAURANTS**



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

ELS PESCADORS

Plaça de Prim, 1 · Barcelona  
93 225 20 18 · [www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)  
Instagram: elspescadors



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



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



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



RESTAURANT  
La Vinya

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

## SANT MIQUEL RESTAURANT

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



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



C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 616 359 356 · [gota@vinsdedalt.com](mailto:gota@vinsdedalt.com)  
[www.vinsdedalt.com](http://www.vinsdedalt.com) · Instagram: [@vins\\_de\\_dalt](https://www.instagram.com/vins_de_dalt)



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



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



**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

### VINATERIES / ENOTEQUES



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

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

Passeig Can Jalpí, s/n · Arenys de Munt  
Tel. 93 793 75 09 · [www.monlacata.com](http://www.monlacata.com)



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



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

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

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.7devi.com](http://www.7devi.com)

### TASTOS PERSONALITZATS



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

**Vins party-sans**

**Talcomraja**  
CELLER

[talcomraja.com](http://talcomraja.com) Tel. 617 617 180



Més informació al web i Instagram

Salut  
i Felic  
2026!



**AA** ART LAIETÀ  
d'Alta Alella

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

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

@ f @artlaieta

