

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

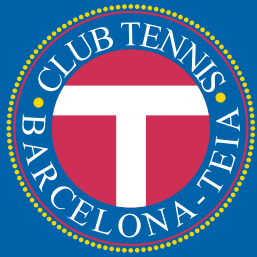
Núm. 11 · Estiu 2011

Mostra Gastronòmica
de Cabrils: a l'estiu, àpats
i vi DO Alella a la fresca

Alta Alella inaugura
el centre de recepció
de visitants



Manel, el brindis de l'estiu



CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

Matrícula gratuïta el primer any

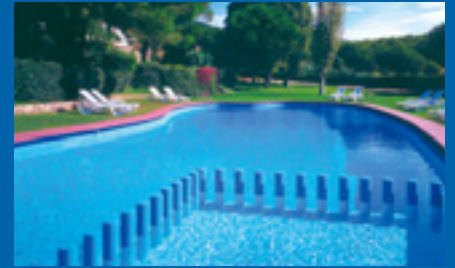
Reunions empreses

Pilates

Cafeteria amb terrassa exterior

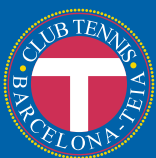
Festes privades

Parking privat



ESCOLA de TENNIS

CURS
2011-12



Ramon Llull, 12 | 08329.Teià

Tel. 93.555.37.00 | Fax. 93.540.32.25

info@ctbteia.com | www.ctbt.com



Els quatre membres del grup Manel, copa en mà, posen per a Papers de Vi davant de la vinya de Cal Marquès, a Alella.

Foto: Roger de Marfà

03 GLOPS

05 ACTUALITAT

Entrevistem als Manel: "Quan estiuejàvem a Alella, a taula hi havia vi d'Alella i ens agradava molt"

06 ACTUALITAT

Alta Alella inaugura el centre de recepció de visitants

09 L'ENTREVISTA

Pep Masiques: "A Cabrils saps que menjaràs bé, vagis al restaurant que vagis"

13 GASTRONOMIA

El què podreu tastar a la Mostra

18 EL TAST

Tast de blancs joves sense fusta DO Alella

24 REPORTATGE

Parres singulars de la DO

29 PLATS I OLLES

Vinya 2D

● GLOPS

Foranell, el nou vi de cupatge de Quim Batlle

El celler Quim Batlle acaba de llançar al mercat el més nou dels seus productes. S'anomena *Foranell 2009* i es tracta d'un cupatge de pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll que ve clarament marcat per la salinitat que hi proporciona el foranell (el vent que bufa de mar cap a muntanya) i la mineralitat que hi aporta el sauló blanc. Aquests aspectes, sumats a la cria d'un any en dipòsit d'acer inoxidable amb les lies fines, segons l'enòleg Xavier Picazo, confereixen al vi "nous registres olfactivs i gustatius, amb tonalitats molt florals (gessamí), fruita madura i compotes que en boca es registren de manera molt untuosa i saborosa". Com expliquen des del mateix celler, "es tracta d'un vi diferent amb una marcada connotació de vi de finca".



Quim Batlle i l'enòleg del celler, Xavier Picazo, amb el nou producte que van presentar al Tast Tiana.

Síndic d'errades

Al número anterior de *Papers de vi* vam publicar un article que qualificava de gran èxit la darrera edició de les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella. El text assegurava que s'hi havien servit vuit-cents menús, xifra que representava un augment de dos-cents respecte a l'edició anterior. Hem d'aclarir que aquestes xifres només es referien als trenta restaurants que van participar en totes dues edicions, i no tenien en compte els cinc-cents cinquanta menús servits pels vint-i-quatre nous establiments de restauració que es van incorporar a les Jornades de 2011.

Vins d'Alella al restaurant de Carme Ruscaleda

El prestigiós restaurant Sant Pau que la cuinera Carme Ruscaleda regenta a Sant Pol de Mar té a la carta de vins una nombrosa representació de la DO, amb referències d'Alta Alella, Altrabanda i Parxet. A més, aquells qui trien el menú degustació poden optar a la proposta de maridatge amb deu vins, tots catalans, entre els quals hi ha el Marquès d'Alella Pansa Blanca (harmonitzat amb uns lloritos) i l'Alta Alella Dolç Mataró (que lliga amb unes postres de xocolata).

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08320 Alella

redacció@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Tel. 608 88 47 99
Fax 93 540 07 28

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

Director: **Ramon Ruiz**
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Idoia Perich, David Roman, Agnès Céspedes, Xavier Bassa, Albert Alabau, Empar Radas i Marc Arisa**

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

Col·laboració: 2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

Celebren amb èxit el tercer Tast Tiana



L'edició 2011 del Tast Tiana havia de significar un salt endavant, i així va ser. Els més de dos mil assistents que es van acostar a la Catequística van consumir quatre mil plats que van servir els restaurants tianencs, i dues mil set-cents copes de vi de cinc dels cellers de la DO Alella (Altrabanda, Quim Batlle, Alella Vinícola,

Parxet i Alta Alella). L'organització fa una molt bona valoració de l'esdeveniment i considera un encert haver ampliat l'oferta a divendres al vespre. De fet, segurament una de les claus de l'èxit de la jornada de divendres va ser el concert de jazz que va amenitzar el sopar. El pregó de la sommelier Meritxell Falgueras, la conferència de Gemma Vinyoles sobre les harmonies dels plats del Tast amb els vins de la DO i les visites als cellers van ampliar l'oferta fins a arrodonir una festa que guanyarà importància any rere any.

El parc arqueològic *Cella Vinària* organitza una jornada de portes obertes

Amb la reobertura del Centre d'Acollida Turística (CAT) i la *Cella Vinària*, els nous responsables tenen la intenció de donar a l'equipament l'impuls que mereix. Amb aquest objectiu, el cap de setmana del 25 i 26 de juny van organitzar una jornada de portes obertes amb un munt d'activitats interessants. A més de visites comentades a la Cella, va tenir lloc un taller de mel, un dinar de maridatge de la mà del restaurant Orfila i de la sommelier Gemma Ferran (el Celler del Mar), una conferència sobre la manera com els romans elaboraven el vi i una visita al celler Bouquet d'Alella.

Les vuit cares de la pansa blanca

Unes quantes setmanes abans del final de curs, Xavier Garcia, enòleg d'Alella Vinícola, va oferir als alumnes del Grau Superior d'Enologia que es cursa a l'IES Alella un interessant tast de vins. El va titular "Les vuit cares de la pansa blanca" i va consistir en l'experiència de tastar vuit vins del seu celler elaborats amb aquesta varietat: productes elaborats de manera diferent, mateixos vins d'anyades diferents i, fins i tot, els generosos amb solatge de 1976. Els alumnes van mostrar-se molt satisfets de l'acte, que els va permetre apreciar les diferències substancials que hi havia entre els productes.



Roura repeteix com a president del Consell Regulador

L'1 de juliol va tenir lloc a la seu del Consell Regulador de la DO Alella la reunió de constitució de la nova junta rectora. La normativa dicta que ha de constar de deu vocals, cinc representants de cellers i cinc representants de pagesos, i es va arribar a un acord perquè tots els cellers s'integressin al consell. Així, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda i dos viticultors més van quedar representats com a pagesos, i Parxet, Roura, Alella Vinícola, Alta Alella i Quim Batlle, com a cellers. Segons recull l'acta de la reunió, optaven a la presidència Parxet SA i Joan Antoni Pérez Roura. Una votació a mà alçada va decidir que Roura continuaria essent president.

Bouquet d'Alella, nou vi i obertura a les visites

El petit celler alellenc acaba de posar a la venda un nou vi. Es tracta del Bouquet d'A Blanc+, un blanc elaborat amb pansa i garnatxa fermentat i criat en bóta de roure hongarès. Toni Cerdà, viticultor, enòleg i propietari del celler explica que "és un vi més complex que no el blanc jove, que mostra una maduresa aromàtica amb suaus tocs de criança i un pas de boca ample amb un retrogust persistent". A més, des d'aquest mes de juliol Bouquet d'Alella ha obert definitivament i amb regularitat les portes a l'enoturisme. Cada diumenge s'organitzen visites guiades amb tast de vins a les vinyes ecològiques, la masia i el celler.



El Festival de Jazz de Sant Sebastià serveix vi d'Alella

L'edició 2011 d'aquest Festival ha comptat amb la província de Barcelona com a destí turístic convidat. Els vins triats per ser servits a la roda de premsa de presentació i a la carpa gastronòmica eren productes Marquès d'Alella i Alta Alella.

Sopar a la fresca amb vins DO Alella

Aquest estiu s'ha posat en marxa al parc de Can Rafart de Vilassar de Dalt el projecte New Jazz. Es tracta d'un espai que ofereix àpats a l'aire lliure amb una particularitat especial: l'aposta pels productes de proximitat. La carta és composta per vins d'una sola denominació d'origen: la DO Alella. A més, s'hi ofereixen una sèrie de propostes d'harmonies àpat-vi elaborades per la sommelier Rosa Vila.

“Quan estiuejàvem a Alella, a taula hi havia vi d'Alella i ens agradava molt”

Entre les vinyes de Cal Marquès i amb el mar de fons tenim ocasió d'entrevistar Manel, cap de cartell de l'edició del Festival d'Estiu d'Alella d'enguany

TEXT: IDOIA PERICH / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

El Festival d'Estiu d'Alella distribueix en cada edició els millors concerts entre els millors escenaris alellencs. Enguany, les vinyes de Cal Marquès, al cor de la població, han estat les privilegiades per fer els honors a Manel, ambdós a l'alçada d'una magnífica vetllada regada amb una copa de Marquès d'Alella. Instants abans que comencin les proves de so i mentre s'enllesteixen els darrers detalls, el grup Manel ens dedica alguns minuts. Copa en mà i en un ambient distès, parlem de música i de vi.

Papers de Vi: Avui toqueu als Jardins de Cal Marquès d'Alella, un espai obert i alhora molt acollidor. Us sentiu millor tocant en espais oberts i places, o en teatres i sales de butaca?

Guillem Guisbert: No crec que realment es pugui generalitzar mai. Hi ha dies que ets en un teatre i la cosa funciona, sona bé i el públic respon. Quan fa dies que actuem en teatres tancats ens ve de gust fer un exterior. Ara, a l'estiu també ve de gust el tema recollit del teatre i jugar més amb silencis i coses d'aquestes, però va com va, no em quedaria ni amb l'una opció ni amb l'altra. En aquest sentit està bé la variació.

Martí Maymó: Sí, sempre passa que quan tens una cosa en vols una altra. Per a algunes cançons en què la gent està animada,



Guillem Guisbert durant el concert del Festival d'Estiu d'Alella.

dreta i es mou va bé i, segons per a quines altres, és millor una sala.

PdV: 10 milles per veure una bona armadura... Sabeu que els vostres seguidors fan quilòmetres per venir als vostres concerts. Com viviu el “fenomen Manel”?

GG: Bé, som conscients que tenim sort, és bastant estrany això de fer un disc que et permeti voltar i anar fent concerts. Fa alguns mesos que ha sortit el disc i ja n'hem fet molts i tindrem tancat tot l'estiu. Tenint en compte els temps que corren estem contents i ens sentim afortunats.

PdV: Al vostre primer disc hi ha una cançó en què es diu “et convidaria a vi, seria dolç,

seria amable”. És una qüestió de rima o ho dieu perquè us agrada?

MM: Ens agrada el vi i és una qüestió de rima, però si hagués hagut de rimar amb cervesa també s'hauria fet. Les cançons et demanen unes rimes o unes altres. Suposo que som com la majoria de gent, que demana la carta de vins i fa servir la intuïció, però sense saber gaire què demanem. No en som experts, però ens agrada el vi. Això sí, sabem que Alella té bon vi [riu].

PdV: Els vins de la DO Alella, doncs, els coneixeu?

MM: El meu pare estiuejava a Alella. De fet, els avis encara hi tenen la casa, ara s'han fet grans i ja no hi vénen tant, però sí que quan hi veníem, a taula hi havia vi d'Alella i ens agradava molt.

PdV: Parlant de vins i de la música de Manel. Equiparàrieu la vostra música a un vi jove, fresc i lleuger o a un vi amb criança, potser més complex, però apreciat i persistent?

MM: No ho sé... la metàfora està molt bé, però suposo que és millor que ho valori un expert en vins [riu]. Des de dins, de vegades és difícil fer-ne un judici. En tot cas, Manel és jove, acabem d'arribar i tenim dos discos, caldrà veure què passa d'ara endavant. De moment tenim molt poc clar què passarà.

GG: Jo no hi entenc, de vins, però n'hi ha que amb el pas del temps són encara més bons, oi? Es tractaria de veure si aquests discos, posem per cas d'aquí a quinze anys, continuen tenint més o menys alguna mena de gràcia o si la gent es riu de nosaltres. Vés a saber.

PdV: El videoclip d'Aniversari el vau gravar, en part, a Alella. Què us va dur fins aquí?

GG: Sí, les imatges aquàtiques són gravades a la piscina municipal. Tot va ser arran d'un contacte, buscàvem una piscina on poder rodar i la gent del poliesportiu va tenir l'amabilitat de cedir-nos l'espai.

PdV: La instrumentació del disc està molt vestida. Teniu en ment algun concert de gran format que pugui ser fidel a la gravació?

GG: Bé, hi ha el tema d'Aniversari, una cançó que té els arranjaments molt orquestrats i no sabem si algun dia la tocarem en directe així. En tot cas, és una cosa d'una dimensió que ara mateix és molt complicat que ens plantegem. ●

Mar de vinyes

Antigues vinyes laietanes acaronades per la marinada. Recargolades pel pas dels segles. Torrades al sol de la Mediterrània, que es reflecteix en el sauló escrostonat sota els meus peus. Veig Barcelona cada cop més a prop...

**Aquest és el meu terror.
Aquest és el meu paisatge.**



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-A

Denominació d'Origen Alella

Alta Alella inaugura el centre de recepció de visitants

El celler aprofita la tradicional jornada de portes obertes per estrenar la recepció de visites

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



La finca d'Alta Alella, inusualment concorreguda amb motiu de la jornada.



El nou centre, exemple d'integració en el paisatge.

Vins transparents." Així descriu Alta Alella els seus vins. I la jornada de portes obertes que el celler organitza anualment és una mostra clara d'aquesta filosofia. Enguany es va celebrar el 30 de maig i, malgrat que el temps va refrescar l'ambient amb un parell de ruixats intensos, els vora mil assistents van poder gaudir d'una completa jornada enològica i cultural a l'aire lliure. Entre les moltes activitats simultànies programades als espais que hi havia, la inauguració del nou Centre de Recepció de Visites va ser el plat fort del dia. Es tracta d'un edifici de nova construcció, modern, integrat en el paisatge i que s'aprofita de la privilegiada orientació amb vistes al mar de Can Genís, la finca a cavall entre Tiana i Alella on es va establir el celler ja fa gairebé vint anys. Situat al bell



mig de les vinyes, és destinat a fer més abel·lidora la degustació de vins i caves, i converteix la visita a l'explotació en una completa experiència enoturística.

Bona teca i vins i caves de la casa

Els assistents a la festa van poder tastar les noves anyades dels productes del celler, de producció ecològica certificada, i maridar-los a plaer amb un abundant assortiment de viandes. Des de trencadors bombons de foie amb cacau i Dolç Mataró a una tradicionalíssima mortadella bolonyesa servida per una talladora manual centenària, passant per relectures de solvents clàssics dels fogons com la tripa de bacallà amb cigrons. Tots els plats eren especialitats cuinades *in situ* per coneguts restaurants de la DO

i voltants: Can Vinyers, Grup Jardí, Mutis, Tiratitiriti, Moll Oest, Tres Macarrons, Xemei i l'Arrosseria de l'Andreu. Els productes de Casa Graupera, Sauleda Pastissers i Chocolat Factory, servits al Centre d'Enoturisme, van endolcir la visita durant tota la jornada.

A l'espai Rosa dels vents es va fer una de les activitats enològicament més interessants i completes: els participants tastaven vins d'Alta Alella situats en un punt que permetia reconèixer la vinya on es cultivava cadascuna de les varietats del raïm emprats en la producció, i podien descobrir les raons per les quals la vinya és amb una orientació o amb una altra. Van arrodonir la jornada un audiovisual que permetia fer un tast original i diferent de l'Orbus 07 i un tast vertical de deu anyades de Dolç Mataró. ●



Restaurant
Xarcuteria

COLOMA



PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 17-19 · TEL. 93 555 51 02



MOLL · OEST

41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 66 · TEL. 93 540 29 11

“A Cabrils saps que menjaràs bé, vagis al restaurant que vagis”

Pep Masiques és director i propietari del restaurant Can Rin. Des de fa una mica més d'un any, també és president de l'Associació d'Hostalers de Cabrils. Aquests dies afronta la 24a Mostra Gastronòmica, que es farà del 19 al 22 d'agost.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Ja fa un any que vas decidir agafar les regnes de l'Associació d'Hostalers. Com vius l'experiència?

Molt bé. És una part més del meu compromís amb la restauració del poble.

És complicat exercir el càrrec, tenint en compte que dirigeixes dos restaurants?

Porta feina, sí, però hi ha molt bona entesa amb tots els qui en formem part i això facilita les coses. A més, hi ha molt bon rotllo amb els membres de la junta, en Jaume Castells, del restaurant Sal i Pebre, i en Quico Tarruella, de l'Hotel Mas de Baix. A més, la nostra associació té un aspecte molt positiu, que no sempre és fàcil de trobar, i és que anem tots plegats. Fem accions en comú, com ara fa poc l'edició d'uns fulletons de promoció o la nova web.

I des del capdavant d'un col·lectiu tan important a Cabrils com el dels restauradors i hostalers, com valores la relació amb l'ajuntament?

Fins ara és positiva i esperem que amb el canvi de govern continuï igual.

Creieu que des del govern municipal es dona la difusió, la promoció i el suport institucional que la gastronomia de Cabrils es mereix? Tindríeu cap demanda a fer?

Sempre penses que es poden fer més coses per potenciar el nostre sector, però volem i procurem tenir bona relació amb l'administració local; ens interessa a nosaltres i a ells.



Masiques, a la terrassa de Can Rin.

Si col·laborem, hi sortim guanyant tots.

Un dels moments en què teniu més relació és a l'hora d'organitzar la Mostra Gastronòmica...

Sí, convergim en l'organització d'aquest esdeveniment. L'associació forma part de la comissió que la desenvolupa, però pròpiament no la muntem nosaltres.

Heu començat a preparar l'edició d'enguany?

Sí, però una mica tard. A causa dels canvis de govern i d'haver d'esperar la constitució del nou ajuntament no vam fer una primera reunió fins al final de juny. Malgrat tot, com que es tracta del vint-i-quatrè any que es fa, ja portem tots plegats un rodatge que ens permet afrontar-la amb solvència.

Com s'encara la mostra?

En principi bé, però aquest any ens trobem amb el problema que a l'Escola l'Olivera, l'espai on es fa, s'hi construeix un pavelló i el recinte ha quedat reduït. Quant als hostalers, hi participarem si fa no fa el mateix nombre de restaurants que els altres anys, i els estands seran al mateix lloc de sempre. Però quant a la mostra comercial i les para-

● ● L'ENTREVISTA

des d'artesans, la distribució varia perquè els estands se situaran al llarg del carrer que dona accés al recinte.

Sereu els mateixos restaurants que els altres anys?

Més o menys. L'Spla, per exemple, ja no hi serà perquè va haver de tancar fa alguns mesos. Per la crisi.

Ara que en parles, creus que la situació econòmica pot afectar la mostra cabrilenca?

Espero que no. Ara per ara no ha estat així. El nou consistori n'ha retallat una mica el pressupost, però hi ha coses que no hem permès. Entre més aspectes, pretenien fer-nos pagar als hostalers més diners per l'estand, perquè es pensaven que nosaltres obtenim molt benefici participant en aquesta activitat.

“Els restaurants participem a la Mostra perquè hi creiem, tot i que hi perdem diners”

I no és així?

Venir aquí, en termes econòmics, suposa pràcticament tenir pèrdues perquè amb el menjar que donem, en contrast amb el que suposen de guanys els tiquets, hi sortim perdent. El que rebem per cada tiquet no cobreix la qualitat ni quantitat de menjar que servim.



I aleshores, per què hi participeu?

Nosaltres decidim prendre-hi part perquè és una cosa que s'ha de fer. Perquè creiem en la mostra. És l'esdeveniment més important que es fa a Cabrils. I promou els nostres establiments.

En relació amb el públic, patiu perquè hi hagi menys participació?

La crisi no es nota a la mostra. L'any passat vam mantenir els prop de 25.000 tiquets venuts dels altres anys. I no crec que aquest any variï. La Mostra Gastronòmica és una cita ineludible per a molta gent. S'ha consolidat.

De tota manera, què diries a algú que encara no coneix la mostra perquè enguany s'hi acosti?

Doncs que és un lloc on pots venir a fer un tast del bo i millor de cadascun dels restaurants participants, restaurants de Cabrils i de pobles de la rodalia. La idea és donar a conèixer els plats estrella. És la manera de, per un preu molt ajustat, poder menjar per sopar un plat d'alta qualitat.

Explica'ns: què s'hi pot menjar?

Oferim plats que després trobes a la carta dels establiments, per tal de reflectir què fa cada restaurant i donar-ho a conèixer.

Alguna mena de cuina en concret?

Hi ha de tot. És la representació dels restaurants que hi ha aquí. Pots trobar-hi cuina catalana, mediterrània, tradicional, d'autor... També hi ha pizzes, pastisseria... Sí que cal dir que procurem donar la mateixa qualitat que es dona als establiments.

Els restaurants soleu ser sempre els mateixos?

N'hi ha que sí i n'hi ha de nous que hi participen cada any. Els de Cabrils tenim prioritat, i després la mostra s'obre als restauradors de la comarca.



Ctra. de Sant Pol de Cebrià - C.32 sortida 117 - Sant Cebrià de Vallalta - Tel./Fax 93 703 12 77
info@santcebrapitchandputt.com - www.santcebrapitchandputt.com



C/ Rabó de Llibell, 14 - 08329 Teià (Barcelona)
Tel. 93 540 30 89 - Fax 93 540 31 63
info@teiapitchandputt.com
www.teiapitchandputt.com

Així, doncs, és oberta perquè hi puguin participar nous restaurants?

Sí, és clar, però pel tema d'espai hi ha alguns restaurants als quals se'ls ha hagut de dir que no. Ara per ara s'ha hagut de limitar la participació.

I amb vista als vint-i-cinc anys, heu començat a parlar, per exemple, de la possibilitat d'ampliar-la?

“Ens agradaria molt créixer, però el problema és la manca d'espais prou grans”

Ens agradaria molt. I jo crec que sí que es podrà fer. S'hauria de fer quelcom més que fins ara. Però el problema és la manca d'espais prou grans i amb les condicions adequades per poder acollir un esdeveniment així.

Hi ha alguna proposta concreta per al vint-i-cinquè aniversari del 2012?

L'any que ve se n'ha de fer molt de ressò. Fer vint-i-cinc anys és molt destacable. S'ha de pensar, doncs, en alguna cosa ben important.

Penses que gràcies a la mostra els restaurants de Cabrils sou més coneguts a la comarca?

Sí, segurament sí. Però la promoció dels nostres restaurants en aquesta mostra impacta sobretot al muni-

PERFIL:

Pep Masiques té trenta-cinc anys i és cuiner. Una professió predestinada, tenint en compte que és fill i nét de restauradors, els amos de l'Hostal de la Plaça. Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona i, animat per les ganes de crear i tirar endavant un projecte propi, es va embarcar ja fa quasi quinze anys en la posada en marxa del restaurant Can Rin. Primer amb l'ajuda de la família, i després en solitari, l'ha aconseguit consolidar entre els restaurants de referència a la vila. Paral·lelament, continua vinculat a l'Hostal de la Plaça, que dirigeixen conjuntament els tres germans: "Jo m'encarrego de la cuina, el meu germà Andreu és qui atén el públic i l'altre germà, l'Artur, s'encarrega de la gestió i l'administració. Ma germana Montse també hi era, però ara se n'ha apartat. Talment com els germans del serial La Riera, però sense tots els seus problemes!", comenta divertit.

cipi mateix, i en una gran part també als pobles del voltant.

Se us ha reconegut la feina feta?

Un pas important ja aconseguit, del qual ens alegrem, és que hi ha gent que ve a Cabrils sabent que aquí hi ha bons restaurants, i és un cop aquí que decideixen on van

a menjar. El fet que Cabrils sigui reconeguda com a vila gastronòmica és important. D'alguna manera, és com si es diguessin: "Vés a Cabrils, que saps que hi menjaràs bé, vagis on vagis."

En tota aquesta promoció de la gastronomia local i comarcal, quina presència tenen els vins de la DO Alella?

Procurem que n'hi hagi. De fet, promovem maridatges amb alguns dels vins alellencs. A la mostra, hi prenen part quatre cellers: Parxet, Alella Vinícola, Altrabanda i Roura. A més, des de l'associació vam intentar una col·laboració amb la DO per fer una carta en paral·lel a la de vins general que fos exclusivament de vins d'Alella. Però ara per ara és un projecte apartat, perquè és difícil que tots els restaurants hi vulguin col·laborar.

“Des de l'associació vam intentar fer una carta de vins d'Alella”

Com treballem amb vista al futur?

Des de l'associació veiem que la línia que cal seguir és continuar cooperant entre nosaltres, fent accions en comú i promovent la bona restauració que tenim al poble. I, si cal, organitzant esdeveniments que atreguin la gent cap aquí. ●

L'ASSOCIACIÓ D'HOTALERS DE CABRILS

Quinze associats:
Axol, La Bodega, Ca l'Estrany, La Concòrdia, Cal Gras, L'Hort, L'Hostal de la Plaça, La Mossegada, Hotel Mas de Baix, Can Rin, Sal i Pebre, Can Tosca, Xaret i Xeflis

LA MOSTRA GASTRONÒMICA DE CABRILS 2011

Quan? Del 19 al 22 d'agost.
On? Pati de l'Escola l'Olivera, Cabrils.
Horari: De les 19.30 a les 23.30.
Preu dels tiquets: 5 €/tast; 1,50 €/copa

Restaurants:
Botavara
Ca l'Estrany
Cal Gras
Can Pocurull
Can Rin
Carpi Pizza
El Petit Roura
El Racó de Can Feliu
L'Hostal de la Plaça
La Mossegada
Locanda del Leon de Oro
Pastisseria Falgueres
Sal i Pebre
Xaret
Xeflis

Cellers:
Alella Vinícola
Parxet
Roura
Altrabanda

També hi haurà nou estands comercials i trenta parades d'artesans.

Organitza: SEIPRO-Serveis i Promocions Municipals SA, amb el comitè assessor de la Mostra:
Presidenta alcaldessa: Lina Morales
Regidora de Promoció Econòmica i Turisme: Carmen Torres
Directora: Geno Estrada
President de l'Associació d'Hostalers: Pep Masiques
Sots-president de l'Associació d'Hostalers: Jaume Castells
President de la Societat la Concòrdia: Ricard Bergay
Vocal: Carlos Rodríguez
Vocal: Joan Ferrer

Essencial, és un nou concepte de centre on tot és al servei de garantir els resultats individuals de cada client.

1er CENTRE DE WELLNESS DEL MARESME
www.essencialwellness.com



MÀXIMA PERSONALITZACIÓ
BIENESTAR COMPLERT
EQUIPAMENT LUXÓS I ALUSTER
RETORN DE LA INVERSIÓ

PÀDEL
PISCINA
SALA DE FITNESS
ACTIVITATS DIRIGIDES

SPA
TERÀPIES MANUALS
ONE-TO-1
ASSESSORAMENT NUTRICIONAL

SI TU TENS UN REPTÉ, NOSALTRES TENIM UN PLA

Carrer Mercè Giralet, 3. ALELLA
Tel. 935 406 367



Roura

Aprecieu la diferència



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona · Tel 93 352 74 56
Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 ·
Alella · Tel. 93 540 31 48
www.roura.es

3
Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Produccio elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. 130 - 04888 - B
Nº 5308 9 503 - B

Roura
2006
Alella
Produccio elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. 130 - 04888 - B
Nº 5308 9 503 - B

S
sauvignon blanc

Roura

X
Alella

Roura
2005
Alella
Produccio elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. 130 - 04888 - B
Nº 5308 9 503 - B

C
Alella

Roura
2006
Alella
Produccio elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. 130 - 04888 - B
Nº 5308 9 503 - B

M
Alella

El què podreu tastar a la Mostra

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS / MARIDATGES: XAVIER BASSA

Caragols guisats



Restaurant: **Cal Gras** (Cabriels)
Xef: **Dolores Casanovas**

Ingredients:

Caragols	All
Fulles de llover	Ametlles torrades
Sal	Fetge de conill
Tomàquets	Bitxo
Ceba	Llard
Julivert	Pebre negre

Elaboració:

Primer de tot posem els caragols ben nets a bullir en una cassola amb dues o tres fulles de llover i una mica de sal, durant una hora i mitja o dues. Una vegada bullits, els esbandim amb aigua freda i els reservem ben escorreguts. Mentre bullen, preparem la picada.

Per a la picada, posem en un bol uns 40 cc de sofregit de tomàquet i ceba, un ramet de julivert, dos o tres grans d'all, 100 grams d'ametlles torrades, un fetge de conill fregit, un bitxo i una mica de sal. Ho passem tot pel túrmix i ho reservem.

En una cassola posem una cullerada soper de llard. Una vegada fos, hi afegim una culleradeta de pebre negre mòlt i, tot seguit, hi afegim els caragols i la picada, els cobrim d'aigua i els fem bullir durant mitja hora o tres quarts. A mig bullir, ho tastem i rectificuem de sal.

Maridatge: Parvus Rosé 2010, Celler Alta Alella (cabernet sauvignon)

Jo associo un plat de caragols amb un entorn distès i desenfadat, de conversa i gaudi pel menjar. Aquí tenim un vi rosat d'una certa estructura, que no tindria res a veure amb els inofensius i insulsos rosats que es feien en el passat. Un vi de bon color, amb pes en boca, que ens anirà bé per acompanyar uns caragols com els que ens proposen amb tomàquet i picada i un xic de bitxo. Per no parar d'obrir caragols i de regar-ho amb una fresca vermellor.

Pizza texana



Restaurant: **Carpi** (Cabriels)
Xef: **Julián Fuentes**

Ingredients per a 2 persones:

Una massa de pizza de 300 g
100 g de tomàquet natural amanit amb sal, pebre, oli d'oliva i comí
80 g de salsa barbacoa
150 g de carn de vedella picada
150 g de mozzarella pura
1 pebrot verd escalivat
3 llonzes de bacó fumats tallades a daus
Una mica d'orenga

Elaboració:

Estirem la massa fins que tingui uns 30 cm de diàmetre. Hi afegim el tomàquet amanit, la salsa barbacoa, la mozzarella, la carn picada, el bacó i els pebrots, i ho deixem al forn tres o quatre minuts a 300 graus. Quan la traiem, hi afegim l'orenga.

Maridatge: Can Roda Merlot 2010, Celler Can Roda (merlot)

Proposo un vi negre jove, sense fusta, un Can Roda Merlot 2010. És un vi jove, d'un celler jove i d'una vinya jove. De fet, n'és la primera anyada que trobem al mercat i és una novetat de la DO Alella. Els elements de la pizza que ens marquen el caràcter són la salsa barbacoa, el pebrot i els fumats del bacó, i en boca trobarem la granulometria de la carn amb el fondant del formatge, que amb la frescor de la fruita vermella del vi i amb la seva agradable tanicitat el farà un bon company per a aquest plat.

El què podreu tastar a la Mostra

Peus de porc guisats amb llagostins



Restaurant: **Xeflis** (Cabrils)
Xef: **Josep Abril**

Ingredients:

4 peus de porc	Una mica de julivert
8 llagostins	2 alls
1 ceba	100 g d'ametlles torrades
4 tomàquets vermells	

Elaboració:

Bullim els peus aproximadament tres hores. Mentrestant fem el sofregit amb la ceba i els tomàquets. Fregim els llagostins a la cassola on farem els peus i una vegada fregits els retirem i els reservem. El sofregit que hem fet, el posem dins un pot i hi afegim el julivert, els alls i les ametlles torrades, i ho trituram tot junt amb el túrmix fins que quedi ben fi. Quan els peus siguin freds, els tallem per la meitat i els posem a la cassola on hem fregit els llagostins amb l'oli. Els posem cap per amunt, hi tirem la picada per sobre i ho cobrim amb el suc de coure els peus. Quan arrenqui el bull, abaixem el foc i deixem que faci xup-xup. A mitja cocció, hi afegim els llagostins i quan la salsa estigui reduïda apaguem el foc i ja podem servir el plat.

Maridatge: Foranell Picapoll 2009, Celler Quim Batlle (picapoll)

Aquest vi ha estat veremat buscant la sobremaduració del raïm a la vinya. A més, el vi ha estat dotze mesos en contacte amb les seves mares en dipòsit d'inoxidable i ha fet un any de repòs en ampolla. El resultat és un vi madur, complex (fruita dessecada, mineral), ampli en boca, llarg, de sensació untuosa en boca, però fresc i viu gràcies a l'acidesa.

Els ingredients del plat que cal tenir en compte són els peus de porc, que no són greixosos sinó gelatinosos (no s'ha de confondre), els llagostins i la picada, que amb l'estructura del vi lliguen les notes iodades del peix, els torrats de l'ametlla i la textura dels peus, fent un volum que augmentem amb l'acidesa del vi.

Mandonguilles amb sípia



Restaurant: **La Mossegada** (Cabrils)
Xef: **Rosa Peleteiro**

Ingredients:

16 mandonguilles	1 got de fumet (el farem bullint espines de peix, porro, ceba i pastanaga)	Per a la picada:
2 sípies mitjanes brutes	Oli d'oliva	Pa sec
3 tomàquets madurs	Sal	1 gra d'all
1 o 2 cebes tendres	Pebre	Ametlles, avellanes i pinyons
1 gra d'all		Julivert
1 copa de conyac		La picada, la deixarem amb una mica de fumet

Elaboració:

Comprem les sípies brutes i demanem a la peixateria que ens les netegin, però que ens en reservin la salsa. Piquem la ceba tendra i l'all. Tallem les sípies ja netes a daus regulars i n'escaldem els trossos en un cassó amb aigua salada i bullint durant deu segons. Això ens permetrà que la sípia deixi anar l'aigua abans de la cocció a la cassola. Ratllem els tomàquets. Enfarinem les mandonguilles, les fregim i les reservem. En una cassola baixa, amb un raig d'oli calent enrossim la ceba i l'all. Quan comencin a agafar color, hi afegim la sípia. Passats uns quants minuts, hi afegim el tomàquet. Coem el sofregit fins que quedi caramel·litzat. Hi afegim les mandonguilles i la copeta de conyac. Ho reduïm fins que s'evapori l'alcohol. Dissolem les bosses de la salsa de les sípies en un got de fumet, i l'aboquem a la cassola. Ho coem tot plegat durant un quart a foc mitjà. Els últims minuts de cocció, hi afegim la picada. Ho deixem coure un parell de minuts més i llest.

Maridatge: Santa Maria 2009, Celler Altrabanda (pansa blanca)

Per a aquest plat he pensat en un vi blanc, però amb estructura, i aquesta ens ve molt reforçada si aquest vi ha estat en fusta. El vi Santa Maria és un pansa blanca que ha fermentat en bóta de roure i posteriorment ha fet una criança propera als sis mesos en fusta. Això confereix més potència i estructura al vi en boca, suficient per plantar cara amb èxit a unes mandonguilles amb sípia, una carn amb peix, un peix amb carn.

Coca de crema i pinyons



Restaurant: **Hostal de la Plaça**
(Cabrils)

Xef: **Montse Roca**

Ingredients:

100 g de pinyons
Pasta de full (per a un quilo calen 234 g de farina, 67 cl d'aigua, 39 g de mantega, 3 g de sal i 334 g de mantega)
Crema (1 branca de canyella, 1 pell de llimona, 0,610 cl de llet, 200 g de sucre, 111 g de rovell d'ou, 5 cl de llet i 14 g de maizena)
Massapà (100 g de clares, 100 g de pols d'ametlla i 50 g de clares; per fer el massapà cal barrejar tots els ingredients fins a obtenir-ne una massa homogènia)

Elaboració de la pasta de full:

Primer de tot es desfà la mantega al microones i es deixa refredar a temperatura ambient. En un bol s'afegeix la farina i es forma un forat al centre. Per una altra banda es barreja l'aigua amb la sal i s'aboca dins el forat. Fent servir una forquilla es tira la farina del voltant al damunt de l'aigua. A continuació, s'hi barreja la mantega fosa i a temperatura ambient, i es continua remenant. S'hi dona forma quadrada. Amb l'ajuda del corró, s'estira per formar una massa rectangular. Tot seguit s'hi col·loquen els 334 g de mantega i s'embolica amb la massa. Per fer el primer plec es col·loca la massa refrigerada al damunt d'una superfície de treball ben enfarinada i amb el corró s'estira fins a formar un rectangle que sigui tres vegades més llarg que no ample. Aleshores es doblega el terç inferior cap al damunt del terç central de la massa i el terç superior al damunt. Per tant, ara tenim tres capes de massa. Per fer el segon plec es col·loca la massa de manera que la part tancada ens quedi a l'esquerra (la que s'assembla al llom d'un llibre). Es repeteix el mateix procediment que abans. Quan hàgiu fet el quart plec veureu que la massa ja queda homogènia.

Elaboració de la crema pastissera:

Posem al foc els 610 cl de llet, el sucre, la canyella i la llimona. Per una altra banda barregem els rovells, la llet restant i la maizena. Quan ja bull la llet, hi afegim la segona barreja i ho removem tot amb unes varetes fins que quedi homogeni. Ho deixem refredar en una safata.

Muntatge de la coca:

Agafem la pasta de full i la dividim en dues parts. L'estirem fins que quedi molt prima. La tallem en dos rectangles. Pintem les quatre voreres amb ou i posem al centre la crema, ho tapem amb l'altre rectangle i pressionem molt bé les puntes. Amb el massapà fem una capa fina al damunt de la coca i hi tirem els pinyons i una mica de sucre, i ho posem al forn a 160° durant una hora.

Maridatge: Marfil Violeta, Celler Alella Vinícola (garnatxa negra)

Tenim una pasta de full ensucrada i amb pinyons i un interior de crema que ens aporta acidesa (pels cítrics) i volum en boca. Proposo un vi dolç de garnatxa negra, elaborat seguint el sistema de "soleras y criaderas", amb què s'obté un vi dolç, de caràcter oxidatiu, amb records de fruits negres dolços i pansificats (panses, figues, orellanes, prunes, fruita seca), acompanyat per les aromes de fusta vella de les bótes, que farà una bona harmonia amb la coca.

Arròs amb llet i llet fregida



Restaurant: **Xaret** (Cabrils)

Xef: **Fernando Ortiz**

Ingredients per a 4 persones (arròs amb llet):

1 l de llet
100 g d'arròs
1 branca de canyella
Pell de llimona
20 g de canyella en pols
150 g de sucre

Ingredients per a 4 persones (llet fregida):

1 l de llet
200 g de farina
1 branca de canyella
La pell d'una llimona
2 ous
20 g de canyella en pols
200 g de sucre
0,5 l d'oli

Elaboració de l'arròs amb llet:

En una cassola amb aigua es cou l'arròs. Quan estigui a mitja cocció, es treu i s'escorre. Posem una cassola al foc amb la llet, la branca de canyella, la pell de llimona i el sucre. Hi afegim l'arròs perquè s'acabi de coure durant un quart. Es reparteix en cassoles petites amb una mica de canyella en pols al damunt.

Elaboració de la llet fregida:

En una cassola posem la llet, el sucre, la branca de canyella i la pell de llimona. Quan comenci a bullir, hi incorporem la farina que haurem desfet prèviament amb una mica d'aigua. Sense parar de batre es deixa que torni a bullir durant cinc minuts. Ho estenem en una safata d'uns 30 cm d'alçada i ho deixem refredar durant quatre o cinc hores. Es talla en forma de quadrats i s'arrebossa amb farina i ou batut. Posteriorment es fregeix en una paella amb l'oli ben calent. Amb els 50 g de sucre i la canyella en pols, prèviament barrejats, s'arrebossa la llet fregida i ja està llesta per menjar. Servim en un plat dos o tres daus i una cassola d'arròs amb llet.

Maridatge: Parxet semi sec reserva, Celler Parxet (macabeu, parellada i pansa blanca)

En el maridatge, hem de compensar la potència del plat amb la potència del vi, i la delicadesa del plat amb la delicadesa del vi.

Si tenim un plat dolç, el més lògic és acompanyar-lo d'una beguda dolça, per això no recomano mai prendre postres amb cava brut nature.

En aquest cas tenim unes postres molt dolces, que acompanyem amb un cava reserva semi sec de certa dolçor, però amb un carbònic integrat pel temps de cria que farà més lleugera la dolçor del conjunt

Finca privada pels casaments més exclusius · Vilanova del Vallès

Casaments




MAS DE
SANT LLEÍ



Tast de blancs joves sense fusta DO Alella

Albert Alabau ens explica el seu viatge emocional a través d'un tast de vins amb la companyia de quatre enòlegs de cellers de la DO.

TEXT: ALBERT ALABAU / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Amb les ampolles tapades per dificultar-ne el reconeixement, els participants del tast fan les seves valoracions.

M'apassiona tot allò que fa referència als romans. Així com la història universal em va començar a interessar a partir de descobrir el naixement del Volkswagen –cotxe del poble– com a element motivador de tot un país respecte a la causa nazi al preàmbul de la II Guerra Mundial, l'interès pels romans podria associar-lo al culte quotidià dels plaers que retien els nostres ancestres instructors mediterranis.

I, essent alelenc temporalment exiliat, he descobert que, més enllà de la família i els amics, una de les coses que més m'uneixen al meu poble és el vi i la devoció per tota una cultura lligada a aquesta preuada poció i a la terra que en dona el fruit essencial.

Dit això, i des de la profunda ignorància de com es tasta un vi, vaig rebre el gustós

encàrrec d'explicar les sensacions i l'ambient viscuts i captats durant un tast de vins de la DO Alella dut a terme per quatre enòlegs de cellers productors de la zona.

“Una de les coses que m'uneixen al meu poble és el vi”

Una bona manera de començar la setmana

La vetllada es va escaure un dilluns ben entrada la vesprada, concretament el 20 de juny, i permetia obrir una setmana laboral d'una manera força especial per a un servidor: tastant deu vins blancs joves sense fusta en el marc incom-

parable que és l'Espai Di.Vi, el preciós i espectacular celler de les Quatre Torres, a Alella.

Al principi, mentre l'Òscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de Vi*, explicava les “normes” i el procediment del tast i la Maite, responsable de l'Espai Di.Vi, col·locava copes sense descans, les cares dels quatre enòlegs revestien una certa preocupació tipus “que ho farà bé?” i que demostrava que allò, d'amateur, no en tenia sinó el redactor. Mans ben a prop de la funda del revòlver.

...recordo la primera vegada que vaig trepitjar raïm. Va ser a casa del meu oncle Jaume –en pau descansi–, en una premsa improvisada. La sensació d'humitat que s'apodera dels peus és màgica. Els esquitxos se succeeixen mentre les cames van treballant amunt i avall i els peus es van arrugant i prenen la forma de la pansa

que trepitgen incansablement. Les aromes àcides es regalen imprecises a l'atmosfera, fins que el seu poder corprenedor domina per complet el nas... Així em sentia quan escoltava l'Enric Gil, enòleg dels cellers Altrabanda i Can Roda, parlant sobre el Marquès d'Alella Pansa Blanca, moment en què em vaig teletransportar al Castell de Burriac i em vaig descobrir essent un marrec en una excursió de l'Escola Fabra degustant cireretes d'arboç mentre es dibuixava el blau mediterrani a la llunyania...

Teletransportat...

Més curiós em va resultar gaudir d'en Xavier Garcia, enòleg del celler Alella Vinícola, narrant el paratge on degustaria el primer de la sèrie, un Marfil Blanc Sec: “Una vinya de mitjana alçada de sauló i que miri al mar. Pel seu equilibri i elegàn-

cia.” Aquesta frase va quedar reverberant en silenci al meu cervell tot mirant de localitzar un indret d’aquestes característiques, quan de sobte em vaig descobrir corrent per la part alta de Can Calderó, sobre els camins on antigament hi havia ceps plantats, perseguit camí de cítrics avall per una pila d’abelles que corrien mig desorientades cap al focus de melmelada que provenia de la Vinícola, on un seguici de remolcs arrossegats per tractors en disciplina no parava d’abocar, enmig del més profund caos d’una cadena humana, portadores plenes de raïm blanc acabat de collir de les vinyes del poble.

Si bé inicialment els costava relatar quins indrets o

“Cada vegada les paraules brollaven amb més facilitat”

racons del paisatge de la DO Alella els suggeria cada vi, cada vegada les paraules brollaven amb més facilitat. Això, o que a un servidor el que no li havien dit era que, després de cada tast, els vins s’escopien...

Recordaré sempre una d’aquelles màximes que la joventut i la inexperiència et fan abraçar: “No cal estudiar música per fer música, no m’agrada que la meua música sigui matemàtica.” Anys després he anat descobrint que tot es pot explicar mitjançant les

matemàtiques. Dic això perquè em va fascinar del tot la capacitat per trobar olors, aromes i fragàncies, colors i sabors, que tenen aquests erudits enòlegs: herba acabada de tallar, fonoll, blat, or, codony, fruita fresca, fruita seca, fruita madura, melmelada... Semblava tot tan poètic i tan bucòlic que mai no hauria *encertat* a dir que hi havia una ciència exacta al darrere de tanta saviesa plàstica, per mi erròniament vinculada sempre al *dolce far niente*.

Empàtics bandolers

I d’aquí, tot d’un bot, ens trobàvem ja a la segona ronda de cinc vins. Ara les mirades eren més pròpies d’empàtics bandolers experimentats que han penjat el revòlver per gaudir de la vida sense estrès, sabent-se portadors d’una experiència vital que val el pes en or. I és que el deliciós Bouquet d’A Blanc va ser associat per en Vicenç Galbany a un aperitiu a la Font dels Eucaliptus. Pam! Diana emocional al bell mig del cor de tota la tribu.

Però la vetllada no podia acabar sense el plat fort, que per mi sens dubte va ser la interpretació magistral del penúltim vi, un Roura Sauvignon Blanc que, com l’Elvis, era un prodigiós blanc amb algunes de les grans virtuts d’un virtuós negre. I allà, al fons d’una vinya al ras mirant al mar, podíem divisar en Toni Cerdà fent un entrecot a la pedra després de llaurar la vinya que li va inspirar aquest vi, amb el posat de qui ha fet la feina ben feta.

Nunc est bibendum. ●



Vicenç Galbany

32 anys.
Nascut a Alella.
Enginyer tècnic en indústries agroalimentàries (UPC) i enòleg (2001, URV).
Enòleg del celler Alta Alella des de 2001.



Xavier Garcia

35 anys.
Nascut a Barcelona.
Llicenciat en geologia (UB), enginyer tècnic en indústries agroalimentàries (UPC) i enòleg (2002, URV).
Enòleg del celler Alella Vinícola des de 2003.



Toni Cerdà

36 anys.
Nascut a Alella.
Enòleg (1997, Escola d’Enologia Mercè Rossell).
Enòleg del celler Bouquet d’Alella des de 2010.

Establir un criteri

Sempre que es fa un tast com el que presentem en aquest article és necessari establir un criteri que dicti l’ordre en què es tastaran els vins. Les opcions són múltiples, però cal definir una lògica i, amb aquest objectiu, vam demanar la col·laboració de Xevi Carbonell, l’enòleg de Parxet des de 2006. Nascut a Calldetenes (Osona), Carbonell va acabar els estudis d’enologia a la Universitat Ramon Llull el 2005, després d’haver-se llicenciat en biologia a la Universitat de Barcelona.

Ens va proposar tastar els vins seguint un ordre creixent de complexitat. Segons aquest criteri, els cinc primers vins havien de ser els cinc 100% pansa blanca. A continuació, Carbonell va considerar que calia tastar els tres vins elaborats amb pansa blanca cupatjada amb una altra varietat, continuar amb l’únic 100% Sauvignon Blanc i acabar amb l’únic vi de 2009 del tast, atès que d’aquests dos darrers vins, caldria esperar-ne matisos molt diferents respecte dels vuit restants.



Enric Gil

49 anys.
Nascut a Barcelona.
Enginyer tècnic agrícola (1989, UPC).
Enòleg dels cellers Altrabanda i Can Roda des de 2008.



Marfil Sec

Celler: Alella Vinícola
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca
Grau alcohòlic: 12,8% vol

Elaboració: Amb raïm procedent de vinyes treballades de manera ecològica. Criat amb les pròpies lles fines en dipòsit d'acer inoxidable durant tres mesos.



Testuan

Celler: Testuan
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca
Grau alcohòlic: 12,5% vol

Elaboració: Maceració en fred durant tres dies. Fermentació a temperatura controlada de 16 graus i posterior criaça sobre lles fines durant tres mesos en dipòsit d'acer inoxidable.



Pansa Blanca

Celler: Alta Alella
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca
Grau alcohòlic: 11,5% vol

Elaboració: Vi procedent de raïm d'agricultura ecològica. Maceració pel·licular, premsat lleuger i fermentació a temperatura controlada de 15 graus en dipòsits d'acer inoxidable.



Marquès d'Alella Pansa Blanca

Celler: Parxet
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca
Grau alcohòlic: 13% vol

Elaboració: Maceració pel·licular de mínim vuit hores, premsat en fred i fermentació en dipòsit d'acer inoxidable sobre les lles fines.



Serralada de Marina Pansa Blanca

Celler: Altrabanda
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca
Grau alcohòlic: 12,5% vol

Elaboració: Raïm procedent de vinyes de setanta anys. Fermentació del most flor durant catorze dies a temperatura controlada de 14 graus i treball del vi amb les lles fines durant dos mesos.

Vicenç Galbany

Color: Groc pàl·lid. Nas: Afruïtat, poma, ametlles verdes, pera. Boca: Molt afruïtat, gras, untuós i fresc.

Amb quin plat te'l prendries?
Mariscada.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
La frescor d'un alzinar perquè em sembla un lloc fresc i, a la vegada, complex.

Color: Groc pàl·lid. Nas: Afruïtat i fresc. Boca: Afruïtat, acidesa equilibrada, fresc.

Amb quin plat te'l prendries?
Musclos al vapor.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Prop del mar, sentint la brisa marina, per la senzillesa i frescor.

Color: Groc pàl·lid. Nas: Fonoll, afruïtat, ametlles tendres. Boca: Pell de raïm. Gras, equilibrat, afruïtat, llarg i fresc.

Amb quin plat te'l prendries?
Paella de mar i muntanya o bacallà a la llauna.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El turó dels Figuerals (Alella). Penso en la possibilitat de gaudir del mar i la complexitat del bosc ahora.

Color: Groc pàl·lid amb reflexos verds. Nas: Afruïtat. Poma verda i pera. Boca: Fresc, afruïtat, gras i llarg.

Amb quin plat te'l prendries?
Aperitiu a base de peix, amb cloïsses i musclos.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un camp de tarongers prop del mar que hi ha a Montgat. La frescor i l'aroma em fan pensar en flors de taronger.

Color: Groc pàl·lid. Nas: Poma molt madura, compota. Boca: Poma al forn, untuós, persistent.

Amb quin plat te'l prendries?
Aperitiu a base de fumats (salmó, bacallà...).

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El pla de l'Arròs (Teià) a ple estiu a migdia, per la calidesa.

Xavier Garcia

Color: Daurat pàl·lid, reflexos verdosos. Nas: Delicats i subtils. Poma, pera, dolcencs, flors. Boca: Suau, lleugerament àcid, fàcil i fresc. Elegant.

Amb quin plat te'l prendries?
Gambes a la planxa.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya de mitjana alçada de sauló i que miri al mar. Per l'equilibri i l'elegància.

Color: Daurat pàl·lid. Nas: Fruita blanca (pera), fonoll, herba fresca. Boca: Intens, lleugerament àcid. Equilibrat i elegant.

Amb quin plat te'l prendries?
Pèsols del Maresme.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya petita, envoltada de bosc i prop del mar. Per l'equilibri entre l'acidesa i l'alcohol.

Color: Daurat més intens que no els anteriors. Nas: Aromes florals i cítrics (taronja). Boca: Lleuger, àcid, equilibrat, fàcil.

Amb quin plat te'l prendries?
Aperitiu.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya en terrassa propera a la platja, un dia assolellat amb els amics abans de dinar. Perquè el vi ho demana.

Color: Daurat. Nas: Aromes dolcenques, pera, fonoll, llevats. Boca: Volum, sedós, bon tacte.

Amb quin plat te'l prendries?
Bacallà.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?

Color: Daurat d'intensitat elevada. Nas: Aromes oxidatives, fruita seca. Boca: Amargós.

Amb quin plat te'l prendries?
Tall rodó.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Algun paratge de la serralada Litoral amb la vista de la part més plana, xerrant amb el teu millor amic. Per l'estil clàssic del vi.

Toni Cerdà

Color: Tons verds, cristal·lí, net. Nas: Fresc, fruita blanca. Boca: Poc àcid, persistent.

Amb quin plat te'l prendries?
Rap, lluç a la marinera.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Al costat del mar.

Color: Groc intens, brillant. Nas: Fresc, fruita blanca, cítrics. Boca: Punt d'amargor, cremós.

Amb quin plat te'l prendries?
Llagostins.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
La terrassa del bar de la plaça de l'Ajuntament d'Alella, un dia d'estiu amb molt d'ambient.

Color: Groc palla brillant, net. Nas: Fresc. Boca: Un punt àcid i un punt amarg.

Amb quin plat te'l prendries?
Calamars.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El mirador de la serralada de Marina.

Color: Tons verds, net. Nas: Fruita blanca, gespa tallada. Boca: Amarg, persistent.

Amb quin plat te'l prendries?
Musclos.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya amb vistes al mar.

Color: Tons verds, brillant. Nas: Boca: Persistent, àcid, untuós.

Amb quin plat te'l prendries?
Paella.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
L'ombra d'una pineda.

Enric Gil

Color: Palla grisós. Nas: Palla seca, flor. Boca: Toc vegetal, anís, un punt d'acidesa.

Amb quin plat te'l prendries?
Filet de pollastre amb crema de llet i coriandre.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Bosc humit de Santa Maria de Martorelles.

Color: Palla allimonat. Nas: Balsàmic, salí, fulla de te, algues. Boca: Mineralitat, vigorós.

Amb quin plat te'l prendries?
Orada amb sal.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una platja o un espigó, perquè em recorda el mar.

Color: Palla, or nou pàl·lid. Nas: Fruita, cítric (aranja), pell de raïm. Boca: Dolcenc, fruita en almívar, pinya, cremós.

Amb quin plat te'l prendries?
Graellada de peix.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?

Color: Groc palla verdós. Nas: Fruita blanca, cítrics (pell de taronja), fonoll. Boca: Dolcenc, acidesa equilibrada, amargor final.

Amb quin plat te'l prendries?
Xocolata amb llet amb poc cacau i crema de mandarina.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El castell de Burriac.

Color: Groc, or nou, grisós. Nas: Fruita madura (carabassa), meló. Necessita airejat. Guix, pebrot escalibat. Boca: Salí, mineral, herba tallada, pell de raïm.

Amb quin plat te'l prendries?
Verdures a la graella.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un coster de sauló.



Bouquet d'A Blanc

Celler: Bouquet d'Alella
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca i garnatxa blanca
Grau alcohòlic: 13% vol

Elaboració: Maceració prefermentativa en fred durant vint-i-quatre hores. Fermentació a 15 graus en dipòsits d'acer inoxidable durant tres setmanes. Criat amb les pròpies lies durant tres mesos fent batonage.



Can Roda Blanc

Celler: Can Roda
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca i muscat
Grau alcohòlic: 12% vol

Elaboració: Premsat suau del raïm, desfangat estàtic durant trenta-sis hores a 12 graus i posterior fermentació a temperatura controlada de 14,5 graus durant divuit dies amb separació per varietats.



In Vita

Celler: Castillo de Sajazarra
Anyada: 2010
Varietats: Pansa blanca i sauvignon blanc
Grau alcohòlic: 12,2% vol

Elaboració: Maceració amb neu carbònica durant cinc hores. Fermentació a 15 graus durant vint-i-tres dies. Criança en dipòsit d'acer inoxidable sobre les pròpies lies durant cinc mesos.



Sauvignon Blanc

Celler: Roura
Anyada: 2010
Varietats: Sauvignon blanc
Grau alcohòlic: 13% vol

Elaboració: Maceració durant cinc hores. Fermentació a 14 graus durant tretze dies.



Foranell

Celler: Quim Batlle
Anyada: 2009
Varietats: Pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll
Grau alcohòlic: 13% vol

Elaboració: Sobremaduració del raïm. Maceració pel·lucular de quaranta-vuit hores. Fermentació controlada a 16 graus. Neteja per precipitació natural i criança d'un any sobre les lies fines.

Vicenç Galbany

Color: Groc pàlid. Nas: Fruita seca, espècies, pera. Boca: Fresc, lleuger, equilibrat, balsàmic.

Amb quin plat te'l prendries?
Aperitiu.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
La font dels Eucaliptus (Alella).

Color: Groc pàlid amb reflexos verdosos. Nas: Afruïtat, tropical, préssec en almívar, floral. Boca: Préssec en almívar, untuós, llarg, acidesa baixa.

Amb quin plat te'l prendries?
Amanida de marisc.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un espigó, de nit, amb una mica de mala mar.

Color: Groc pàlid. Nas: Molt afruïtat, pinya i aromes tropicals, litxi. Boca: Untuós d'entrada, acidesa menys marcada, persistent, dolcenc.

Amb quin plat te'l prendries?
Ànec amb taronja.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un matí de primavera al bosc amb ocells cantant.

Color: Groc palla, daurat. Nas: Cítrics, taronja confitada, orellanes, préssec. Boca: Untuós, dolç, fruita confitada i tropical, meló, llarg.

Amb quin plat te'l prendries?
Macedònia.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un bosc a la tardor amb cireners d'arboç i bolets.

Color: Groc palla amb reflexos verdosos. Nas: Fumats, cuir. Boca: Sec, poma al forn, fruita seca torrada, poc àcid.

Amb quin plat te'l prendries?
Rodó rostit ben torrat.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El castell de Burriac (Cabrera de Mar).

Xavier Garcia

Color: Daurat poc intens. Nas: Càlid, torrat, cítric, fruita seca, fruita madura. Boca: Potent, contundent, fruita madura, fruita seca.

Amb quin plat te'l prendries?
Calçots amb romesco.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
El Bosquet d'Alella, durant l'aplec de l'arròs, amb amics i familiars.

Color: Daurat verdós. Nas: Floral (rosa), préssec, menta, talc. Atractiu. Boca: Saborós, llarg, amargós. Equilibrat.

Amb quin plat te'l prendries?
Amanida de fruita (préssec, maduixa).

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una barqueta al mar, mirant la serralada Litoral.

Color: Daurat pàlid. Nas: Herba fresca, poma, cítrics, aranja. Boca: Acidesa marcada que convida a repetir. Saborós.

Amb quin plat te'l prendries?
Ostres o garoïnes.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
L'espigó de qualsevol port.

Color: Daurat intens. Nas: Aromes dolces, fruita blanca molt madura (poma al forn), avellanes, préssec en almívar. Boca: Melós, volum, fruita madura (meló).

Amb quin plat te'l prendries?
Pollastre rostit amb panses, pinyons i orellanes.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una masia modernista d'Alella durant un dinar de família. És un vi molt senyor.

Color: Daurat intens. Nas: Coco, cera, llevat, aranja, animal (fenol). Boca: Contundent, amarg, llarg, càlid.

Amb quin plat te'l prendries?
Molt fred, amb pernil i pa amb tomàquet.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un coster de sauló que mira al mar, per l'estil contundent i típic de la zona.

Toni Cerdà

Color: Groc pàlid brillant. Nas: Fresc, fruita madura. Boca: Punt amarg, persistent, untuós.

Amb quin plat te'l prendries?
Cloïsses.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya alta de la serralada de Marina.

Color: Groc palla brillant amb tons verds. Nas: Fruita molt madura, tropical. Boca: Punt àcid, persistent, anisat, untuós.

Amb quin plat te'l prendries?
Rap a la planxa.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una terrassa del port del Masnou.

Color: Groc pujat, palla. Nas: Fruita madura, fruita blanca, pinya. Boca: Untuós, persistent.

Amb quin plat te'l prendries?
Fideuà.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Part alta de la serralada de Marina amb vistes al Vallès i amb molta humitat.

Color: Groc molt intens. Nas: Dolç, madur. Boca: Llarg i untuós.

Amb quin plat te'l prendries?
Entrecot.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una vinya acabada de llaurar.

Color: Groc palla molt intens. Nas: Cuir, pell. Boca: Torrat.

Amb quin plat te'l prendries?

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?

Enric Gil

Color: Palla brillant. Nas: Vegetals a la graella o bullits, bolets, fumats, carbó, humit. Boca: Potent, cítric, bona acidesa.

Amb quin plat te'l prendries?

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Alella, els carrers del barri antic a primera hora del matí.

Color: Llimona, palla pàlid. Nas: Rosa, llima, cítric, poma verda, ginebró. Boca: Lleuger, fresc, fruitós, llarg.

Amb quin plat te'l prendries?
Llagostins a la planxa amb llimona.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Una hamaca a la sorra de la platja.

Color: Or nou. Nas: Fulla seca, pom de flor tropical, pinya, fruita de la passió, poma al forn, préssec, albercoc. Boca: Rodó, equilibrat, glàuc, carbònic, fruita madura.

Amb quin plat te'l prendries?
Arròs caldós.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Un jardí a la fresca de nit.

Color: Or vell. Nas: Maduració, melmelada de préssec, licor de meló, caramel cremat. Boca: Vi de licor (sauternes), dolcenc, fruita seca garapinyada.

Amb quin plat te'l prendries?
Caldereta de llamàntol.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Qualsevol restaurant a peu de platja.

Color: Or nou, oli jove. Nas: Recorda l'elaboració tradicional, brandí ranci. Boca: Record del cup, rapa, nou moscada.

Amb quin plat te'l prendries?
Postres de música.

Quin racó del paisatge de la DO Alella et suggereix?
Festa de la Verema d'Alella.



Aella
talent i vinyes

L'Oficina de Turisme d'Aella fa horari d'estiu

Riera Fosca, 2 d'Aella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat

Del 21 de juny al 20 de setembre

Cada dia de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat)

Segueix-nos al facebook i visita'ns al web turisme.alella.cat

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETAS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



**CELLER
CAN
RODA**
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Parres singulars de la DO

El tendal vegetal

La versió domèstica de la vinya s'anomena "parra" i és una sostenible proveïdora d'ombra, frescor i raïm. Àgil grimpadora d'epidermis fosca i rebregada, actualment ha perdut una part de la popularitat de què gaudia en el passat. Allà on es manté, aquesta funcional planta continua essent un homenatge vegetal al benestar.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La forma que ens resulta més familiar de la vinya és el cep. Baix, rabassut, molt freqüent al litoral català i primer responsable d'un producte tan lligat al territori com el vi. Els costums i hàbits moderns no han de fer-nos oblidar, tanmateix, una segona tipologia de vinya més pròpia d'un àmbit domèstic rural en regressió: la parra, que no és sinó un cep amb els sarments enlairats. Cep i parra són dues concepcions d'una mateixa planta amb finalitats diferents. Si l'objectiu del cep és la productivitat i se n'acostuma a mesurar el rendiment per la quantitat i qualitat de raïm que produeix, la funció de la parra és essencialment ornamental i refrescant, i deixa la prosaica productivitat en segon terme. L'enfiladissa parra s'orienta més, doncs, al plaer sensorial directe i sense intermediaris: gaudir de la contemplació dels pàmpols, l'ombra i la frescor que proporciona l'estiu i, si escau, assaborir-ne els fruits. La condició de caducifòlia fa que cada tardor les fulles regalin a l'observador un canvi gradual de colors del verd al roig terrós, un procés que conclou amb la caiguda de les fulles. Aquesta alopecía pas-satgera és funcionalment ideal: desproveïda de fulles, la pelada estructura no projecta cap ombra i permet aprofitar l'escàs sol dels curts dies d'hivern. Les atencions de la parra són

les pròpies de qualsevol vinya: podar a l'hivern i ensulfatar a la primavera. Com correspon a una planta d'àmbit casolà, el destí del raïm serà normalment el consum domèstic, per això la varietat de cep més emparrada és la moscatell (amb un fruit molt apreciat per la dolçor) i, ocasionalment, algunes varietats més de raïm de taula.

Convertir el cep en coberta vegetal ha donat lloc a un verb: *emparrar*. Per emparrar una vinya cal guiar-ne els sarments adequadament durant els primers anys de vida, i si la planta rep les atencions necessàries en quatre anys s'haurà enfilat més de dos metres, i un frondós i sostenible tendal orgànic s'escamparà i començarà a donar fruit.

Per emparrar una vinya cal guiar-ne els sarments adequadament durant els primers anys de vida

A l'Antic Testament trobem una coneguda al·lusió a la parra. No a la seva finalitat ornamental ni vinícola, sinó com a

subministradora de la primera indumentària humana. El llibre del *Gènesi*, primer llibre de la *Torà*, descriu els avatars dels considerats primers humans usuaris de la vinya: Adam i Eva, que quan van ésser expulsats del paradís van buscar en la lleu protecció d'una fulla de parra el remei per al sentiment de nuesa causat per haver menjat la fruita prohibida de l'Arbre del Bé i del Mal. Aquesta funció *protectora* del pàmpol, l'han emprat fins ben entrat el segle XX censors diversos en obres d'art considerades impúdiques.

En el camp gastronòmic, però fora de l'àmbit vitivinícola, s'empra la fulla de parra (probablement perquè és la varietat més domèstica de la vinya) per embolcallar els dolmades, uns farcelslets d'arròs i carn típics de Grècia i més països amb influència de l'antic imperi otomà.

Si es considera el cep una unitat estrictament productiva, quan arriba al mig segle de vida el rendiment aconsellarà jubilar-lo i substituir-lo per una planta més jove i capaç. En canvi, les parres s'integren en l'entorn i solen romandre-hi fins que causes de força major les fan desaparèixer (malalties o reformes urbanístiques, principalment). Escampades per la DO Alella n'hi ha un grapat, i n'hem elegit quatre amb una història particular com a



Cal Campaner, Alella
Varietat: moscatell
Alçada: 2 m
Perímetre del tronc: 55 cm
Edat: 100 anys (aprox.)
Superfície: 10 m²

petit mostrari. Algunes tenen molts anys i han sobreviscut qui les va plantar, que va deixar un llegat vegetal de gran valor sentimental als hereus. Algunes altres són més joves i continuen brindant frescor i ombra a qui les van plantar.

Un raconet a Alella

Darrere el campanar, al bell mig d'Alella trobem Cal Campaner. Una casa senzilla, de façana austera i arrebossada,



Francesc Xarrié, propietari de Cal Campaner, a Alella.

amb un petit pati a l'entrada cobert per una frondosa parra. Probablement és un dels racons més bonics d'Alella, que tocat pel sol de la tarda és abellidor com un berenar amb pa amb oli i sucre. En Francesc Xarrié va néixer en aquesta casa, com ja ho havia fet el seu pare, de qui va heretar la tasca de fer sonar les campanes. Una ocupació que podia compaginar amb el quefer de la botiga de queviures,

el negoci familiar situat als baixos de l'edifici. En Francesc té noranta-dos anys i ha gaudit tota la vida de l'ombra de la parra, a la qual dóna una edat de cent anys com a mínim. Tot i haver superat el segle de vida es manté esplèndida, amb un tronc de formes irregulars que s'enfila sinuós i desplega la cobertura de sarments i pàm-pols fermament subjecta per un entramat de tubs i filferros. Assegut en un dels bancs situats estratègicament sota la parra, en Francesc narra les peripècies vegetals d'una planta de què va tenir cura fins que la prudència li va fer delegar aquesta tasca tan important. Ara el pati és un racó tranquil i purament de repòs, però mentre la botiga de Cal Campaner va ser oberta era un espai públic i la parra protegia del sol els clients i les caixes de fruita que descansaven a la porta. Fa cinc anys en Francesc va plantar-ne un esqueix a la paret adjacent de l'eixida que ja s'ha enfilat cap a l'entramat de tubs, i dóna fruit i ombra al costat de la seva centenària progenitora. El raïm, dolç i de qualitat, l'han assaborit molts al·lencs, perquè l'alçada de la parra no arriba als dos metres i queda a l'abast de la mà. "Mengen més raïm els qui passen pel carrer que no nosaltres", comenta en Francesc amb humor. Quant a la collita, en Francesc alça la vista i contempla els gotims, encara en fase embrionària. "És irregular, i enguany serà bastant més fluixa que no l'any passat. Normalment el mengem, tot i que de vegades n'havíem fet moscatell o mistela."

En Francesc apunta una dada interessant per completar aquests breus apunts històrics i botànics: a Cal Barquer hi havia una altra parra, encara més antiga.

Tripleta vegetal

Construir una casa en un entorn radicalment vitivinícola com Vallcirera (Tiana) demana un ornament a l'alçada. O almenys això devia pensar el pare d'en Miquel Bassas quan, a l'hora de construir la que seria casa seva, va plantar tres parres que decoren i projecten ombra a dues de les façanes orientades a mar. La tripleta vegetal no manté la formació

Extractes de parra

El moscatell o mistela elaborats de manera casolana sovint es fa seguint receptes que passen de pares a fills. Ambdós vins són parents pròxims i per definició es fan a partir del most del raïm, al qual s'afegeix una part d'alcohol de vi per evitar-ne totalment o parcialment la fermentació. El nom de *mistela* prové de l'italià dialectal *mistella*, derivat de *misto* (que significa mixt o mescla), i el de *moscatell* o *moscat* (que és com es coneix aquest vi a Catalunya Nord) prové del gust dolç del raïm, que recorda lleugerament el mesc.

És l'Antoni dels Pantalons qui ens descriu de manera més esquemàtica i planera la recepta per a la mistela que elabora: "Set parts de most per una d'esperit de vi." El repòs a la bóta fa millorar-ne les qualitats organolèptiques. L'Antoni en té una amb moscatell de fa vint anys. Obre l'aixeta i en raja lentament un líquid fosc, amb consistència gairebé de xarop. Un concentrat de mistela amb aromes de fusta.

original: hi sobreviuen dos inveterats ceps de moscatell de mig segle d'edat, i un de més jove de raïm de taula que es va plantar per cobrir una baixa, fa vora trenta anys. Comparteixen el sòl de sauló del petit



Miquel Bassas i esposa, a casa seva, a Vallcirera.

jardí que envolta l'edifici un parell de figueres, dues palmes i unes quantes xicrandes, que fan del conjunt un complet assortiment botànic. El mateix Miquel és qui té cura de les parres que va plantar son pare.



Vallcirera, Tiana

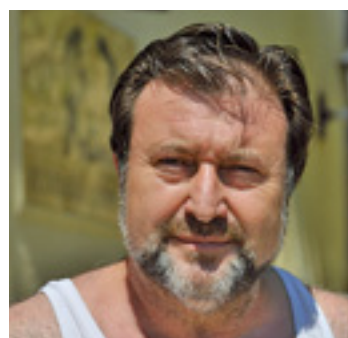
Varietat: moscatell / negre de taula
Alçada: 2 m
Perímetre: 30 cm / 25 / 25 cm
Edat: 52 / 52 / 25 anys
Superfície: 14 m²

I no és l'única vinya de què té cura, perquè després de tota una vida dedicada a treballar la terra (a cavall de dos cultius tan maresmencs com la vinya i la flor), gaudeix de la jubilació conreant ecològicament unes hectàrees de chardonnay. Les tres parres s'enfilen dretes i descansen fermament subjectes a una estructura metàl·lica gairebé imperceptible, fixada a la paret. "Les dues parres originals són de moscatell i sempre han donat raïm, però la més jove ha trigat molt a donar fruit, i la producció és més aviat escassa", comenta la Teresa, la dona d'en Miquel. "Potser és degut al podat, massa curt. La temporada vinent podaré a tres borrons i potser així farà més fruit", apunta en Miquel. Més enllà de les bondats estètiques de les parres, cullen el raïm i se l'acostumen a menjar. De vegades, amb tot, en Miquel n'ha fet vi "barrejant-lo amb el pansa blanca d'uns ceps que creixen al camí". Emprant una premsa manual, quin vi en surt, d'aquesta mescla de raïm? "La proporció no és sempre la mateixa i surt... el que surt", rebla en Miquel: "I si la calor de l'estiu el fa malbé, en faig vinagre."

Sis parres d'alçada

El conjunt de parres més espectacular, el trobem a Teià,

a tocar la riera, a Ca l'Antonio dels Pantalons. No es tracta de cap unió entre el món enològic i el tèxtil, és senzillament un testimoni vivent de l'amor de l'Antonio dels Pantalons per la vida al camp: va plantar aquestes sis parres a mitjan anys 1960 com un petit homenatge a la terra que havia treballat tota la vida fins que va abandonar el camp per establir-se



Antoni López, a la porta de Ca l'Antonio.

a la població maresmenca i dedicar-se a la venda de productes tèxtils (especialment pantalons) pels mercats de la zona. El seu fill Antoni manté la tradició familiar per partida doble: continua amb el negoci familiar fent de marxant i té cura de les parres, que llueixen magnífiques en forma de coberta vegetal de gairebé vuitanta metres quadrats: "De

les tasques del camp, no en sé pràcticament res, però tenir cura de les parres els caps de setmana em distreu i em relaxa." Un pèl encaixonades i sense excessiu corrent d'aire, les parres necessiten atencions, especialment quan madura el fruit: "Cal esponjar els gotims perquè no es podreixin i collir els que estan madurs a partir de la segona quinzena d'agost." Tantes atencions acostumen a veure's recompensades i cada any l'Antoni cull uns dos-cents quilos de moscatell. "En mengem a casa i, tot i que és una fruita sense gaire vista, un pagès en ven al mercat a alguns clients perquè és d'una qualitat i dolçor extraordinàries." També segueix la tradició vinatera del seu pare: "En faig mistela seguint la seva recepta." I mostra orgullós mitja dotzena de bótes amb vi d'unes quantes anyades, i el senzill instrumental que fa servir per elaborar-lo.

L'alçada de les parres, que s'enfilen gairebé tres metres abans d'estendre els frondosos sarments, dona un aire espectacular al conjunt. La singular alçada té una explicació: "Mon pare les va emparar més amunt del que és normal perquè en aquesta placeta aparquem els camions." Són parres amb funció i forma.



Ca l'Antonio dels Pantalons, Teià

Varietat: moscatell
Alçada: 2 m
Perímetre: de 50 a 25 cm
Edat: 50 anys
Superfície: 80 m²

Parra pública

La parra de Can Gurguí, atesa la seva condició d'especialment pública, és la que ha fet ombra a gent de procedència més diversa. Segons que ens explica en Segimon García, qui va plantar-la fa trenta-cinc anys, entre les personalitats que n'han gaudit hi ha un Molt Honorable president de la Generalitat. Aquest concorregut



Segimon García, propietari de Can Gurguí.

cep arrela a tocar la façana del mas de Can Gurguí, segons en Segimon una construcció mil·lenària bastida el segle XI. En Segimon va aterrar al Maresme els anys 1950 atret per les bondats d'una terra més atractiva per a les dures tasques del bosc que no l'exigent clima d'interior del seu Montseny natal. El seu pare treballava per als amos de



Can Gurguí i ell va començar a ajudar-lo i es va convertir en el principal impulsor d'un negoci que fa seixanta anys que dura: "Vam començar a donar de menjar i beure i a vendre tabac. Jo mateix baixava al poble a buscar el *gènere*, va ser un començament difícil." Ja retirat, dirigeix el restaurant el seu fill Xavier.

La parra presideix l'entrada principal. "Vaig plantar-la en un test molt gros -recorda en Segimon- i s'hi devia trobar tan bé que el va esquarterar i va clavar les arrels a terra. Jo mateix vaig construir-li la jardineria d'obra que la protegeix." El clima de Vallromanes sembla que és ideal per a una parra que ha arribat a donar

dos-cents quilos de raïm, amb gotims enormes que poden pesar fins a dos quilos. Alguna vegada, quan la producció ha estat molt important, el mateix Segimon n'ha fet vi: "Alguns anys gairebé cent litres, encara que no era res de l'altre món." I remarca aquest fet al·ludint a una llei fonamental de la ciència vinícola: "Ja se sap: molta quantitat, poca qualitat..."

La parra ha brindat tardes de frescor a en Segimon i família, com també als clients del restaurant. "És molt més fresca que no un tendal, és un lloc bonic i agradable. Nosaltres hi seiem a la tarda o al vespre, i els clients hi fan l'aperitiu o el cafè". ●



Can Gurguí, Vallromanes
 Varietat: raïm negre de taula
 Alçada: 2,5 m
 Perímetre: 55 cm
 Edat: 35
 Superfície: 18 m²



Hotel amb encant al cor de les vinyes
 restaurant catalano-francès, especialitat en ànec

Menús dies laborables
 i cap de setmana.
 Menús per a grups

Av. Sant Mateu, 5-9
 Tel. 93 540 78 57
 info@hotelportadalella.com
 www.hotelportadalella.com



Descobreix la nova **Guia de Rutes Fotogràfiques**

22 itineraris per la Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona, per descobrir-ne els paisatges, la flora, la fauna i el patrimoni.



**Guia
digital**

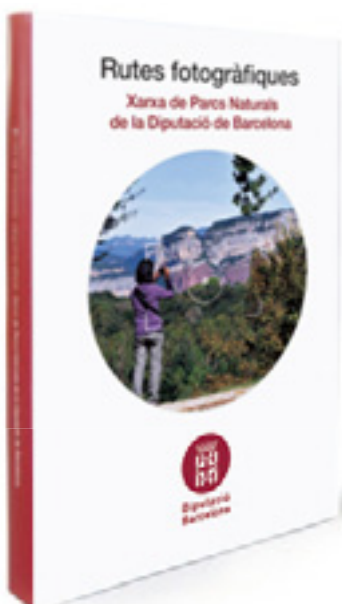
www.diba.cat/rutesfotografiques

Completa, interessant i atractiva. Amb galeries d'imatges i vídeos, consells fotogràfics, etc.

**Guia
impresa**

www.diba.cat/parcsn

Consulteu al web els punts on trobar-la, demaneu-la a llibreria@diba.cat, o al tel. 934 022 500 (fins exhaurir-ne les existències)



**Diputació
Barcelona**

Vinya 2D

L'aspecte del conreu vinícola ha canviat radicalment en els darrers anys. El cep pla representa la funció i el tradicional, la forma.

EMPAR RADAS

En el camp del disseny i la projectació, la irrupció dels sistemes de disseny en tres dimensions va suposar un canvi importantíssim, un salt quantitatiu (i qualitatiu) espectacular. Passar d'una representació plana, bidimensional o en dues dimensions (2D) a una de virtual molt més pròxima a la realitat en 3D va canviar la manera de concebre totes les tasques. En termes de productivitat i de rapidesa d'execució de les fases d'un projecte, abandonar la taula de dibuix per passar al món virtual va ser un avenç incommensurable, i les noves tecnologies han contribuït a canviar els processos industrials de tal manera que, si no s'ha viscut de prop ni es coneix el sector, és impossible fer-se càrrec de com ha influït en la vida de tots nosaltres.

Com a mer observador i ocasional consumidor dels productes que ens brinda, observo que en la vinya s'ha recorregut un camí invers al del disseny: els ceps, que tradicionalment eren unes plantes rabassudes, amorfes i d'estructura lliure, d'uns anys ençà s'han convertit en uns vegetals plans aferrats a uns suports de filferro i bidimensionals, una mena de parres en miniatura que no fan ombra. El cep en tres dimensions

ha deixat pas al cep pla, la vinya 3D a la vinya 2D, on el cep viu forçat a enfilarse i estendre els sarments en un pla contenidor de tots els esforços vegetals. El nou format és més fàcil de podar i de veremar, s'ensulfata còmodament, viu sa i airejat i, en definitiva, és més productiu i, per tant, és millor per al conjunt del procés vinícola. L'efecte òptic quan es contemplen des del cotxe o la bicicleta és sorprenent: quan la vista coincideix amb el pla en què creix la planta, aquesta es fa gairebé invisible per un instant. A l'estiu, els frondosos pàmpols

donen un xic de volum al conjunt i dissimulen aquest creixement dirigit, però a l'hivern o mentre el fullatge no és prou dens la visió dels ceps gairebé crucificats i calcats l'un de l'altre fa perdre a la vinya una gran part de la lírica que té el cultiu tradicional, de soques rebregades com practicant el contorsionisme, fent créixer els sarments en totes les direccions possibles en una mena de lent badall vegetal arran de terra. Els qui no recordin aquest espectacle poden anar a veure la vinya de l'Alejandro a la vall de Rials (Alella), un monument distribuït sobre sauló que ha estat merescudament premiat més d'una vegada. Un premi a la vinya més ben cuidada que difícil-

MARC ARISA



ment obtindran els sacrificats i moderns ceps bidimensionals, tan ben atesos o més que la irregular vinya tradicional. Els premis de les vinyes 2D, se'ls enduen els seus vins. O, més ben dit, el premi, el rebem els consumidors que ens els podem beure. ●



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



Elaboració pròpia de les nostres composicions, tant naturals com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat

HOTELS



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadaalella.com



C/ Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 93 540 17 94 · www.elnoucandocor.com



Ctra. Masnou-Granollers, km 10,5
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22
www.masdesantllei.com

PASTISSERIES



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67



Pl. Ajuntament, 8 · Alella · Tel. 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com



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

RESTAURANTS



Rbla. Àngel Guimerà, 1 · Alella
Tel. 93 555 34 55



Maresme, 19 · Alella · Tel. 93 540 87 64



Rbla. Àngel Guimerà, 28 · Alella
Tel. 93 540 01 26



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadaalella.com

VINATERIES



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



Port Esportiu del Masnou, local 17-19
Tel. 93 555 51 02



Port Esportiu del Masnou, local 66
Tel. 93 540 29 11



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.ciadaalella.com



Rbla. Àngel Guimerà, 16 · Alella
Tel. 93 540 94 22



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es

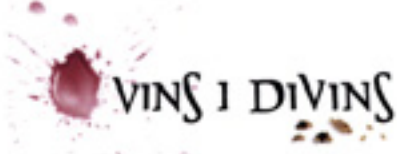


Selecció de vins
C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com



La Mundi **Vinoteca**

C/ La Palma, 12 · Vilanova del Vallès
Tel. 93 845 99 85



C/ Barcelona, 3 · El Masnou
Tel. 93 540 97 50 · www.vinsidivins.com



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

**Papers
de vi**

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi*
a casa teva durant un any i, amb
el primer número, una **ampolla de vi**
DO Alella de regal!



Envia'ns les teves dades

(nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)
a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

**40 ANYS
A RIOJA,
ARA TAMBÉ
A LA
DO ALELLA**



BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
C/ DEL RÍO S/N
26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)
TEL 941-32 00 66
WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

XXIV^a
Mostra
GASTRONÒMICA
COMERCIAL I D'ARTESANS
Cabrils
DEL 19 AL 22 D'AGOST DE 2011



www.cabrils.cat