

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 12 · Verema 2011

Vi i salut

Vins d'agricultura ecològica

Tast vertical: Un chardonnay
de vint anys DO Alella

Formatges d'autor fets al Maresme

Amb la participació dels sommeliers Xavi Ayala, Judith Cercós, Raimon Serra i Rosa Vila, el gastrònom Pep Quintana, el dissenyador gràfic Enric Satué i l'escriptor i enigmista Màrius Serra

CELLA VI NARIA

FESTA VINALIA RUSTICA

PARC ARQUEOLÒGIC DE LA CELLA VINARIA

Dissabte 24 i diumenge 25 de setembre de 2011

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Visita Teatralitzada

Reconstrucció de la Vinalia Rustica al Parc Arqueològic Cella Vinaria

A finals de l'estiu, es celebrava la *Vinalia Rustica*, que marcava l'inici de la verema. Es pregava a Júpiter pel raïm que madurava als ceps. A Roma, la festa era oficiada pel *Flamen Dialis*, el gran sacerdot del déu: davant l'altar espremia amb les mans pròpies el primer raïm i li feia l'ofrena del suc. Us animem a conèixer aquesta festa, amb una visita teatralitzada a la *Cella Vinaria*, un centre de producció vitivinícola de la *Laietania* romana amb activitat documentada entre els segles I aC i V dC.

Dissabte 24 de setembre a les 11h, 13h, 16h

Diumenge 25 de setembre a les 11h i 13h

Visites guiades teatralitzades a la Cella Vinaria: **Activitat gratuïta**

Sopar-maridatge a la fresca. Restaurant Orfila de El Masnou i Can Poal de Vallromanes. Vins DO Alella

Dissabte 24 de setembre a les 21h.

Preu de l'activitat: **24€ per persona**

Lloc: Jardí del CAT. Prèvia reserva

Conferència a càrrec del Museu de Badalona
Baetulo i Vallmora, la romanització de la Laietània

Dissabte 24 de setembre a les 17.00h.

Lloc: Centre d'Acollida Turística. **Activitat gratuïta**

Visita al Museu de Badalona

La ciutat de Baetulo va ser fundada als primers decennis del segle I aC i va perdurar fins al segle VI dC. Baetulo va ser una de les primeres fundacions de la Hispania Tarraconensis. A Badalona es conserven testimonis de l'antiga Baetulo, com la Casa dels Dofins, el jardí de Quint Licini, el Conducció d'aigües, la Casa de l'Heura o els fonaments del teatre; però els principals vestigis es troben al subsòl del Museu de Badalona. Visita guiada al Museu de Badalona per a conèixer un dels conjunts arqueològics d'època romana més importants de Catalunya.

Dissabte 24 de setembre a les 10.00h

Sortida amb autobús des del CAT. **Preu de la visita 5€**

Visita al Celler Quim Batlle

Dissabte 25 de juny a les 18.30h. Prèvia reserva

Sortida i retorn amb autobús del CAT. **Preu de l'activitat 6€**

Taller infantil: A baix el teló!

Com era un teatre romà? Qui era Flamen Dialis? Com trepitjaven el raïm els romans? Com es feia el Vinum Mulsum? Les respostes a aquestes preguntes i moltes més s'obtidran en el taller didàctic A baix el teló! Els més joves es convertiran en actors per a un dia, i participaran de les visites teatralitzades que es realitzaran a la festa de la Vinalia Rustica, aplicant tot el que han après.

Dissabte 24 de setembre a les 10h, 12h, 15h

Diumenge 25 de setembre a les 10h i 12h

Lloc: al CAT. **Activitat gratuïta**

INFORMACIÓ I RESERVES

Telèfon 93.555.99.77
info@cella-vinaria.cat

HORARIS CAT:

Obert el cap de setmana per al públic en general:

Dissabtes de 10h a 18h. i Diumenges de 10h a 14h.

El CAT també obre entre setmana per a grups organitzats prèvia reserva al telèfon 93.555.99.77 o a l'adreça electrònica: info@cella-vinaria.cat

CAT
Centre d'Acollida Turística
XARXA DE CENTRES D'ACOLLIDA
TURÍSTICA DE CATALUNYA

Autopista C-32, sortida número 86
Localització GPS N 41° 29.383' E 002° 18.694'
Adreça: Ernest Lluch, 40 · 08329 Teià
Telèfon 93 555 99 77





SETMANA DEL VI DO ALELLA

Del 23 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Visites a cellers, tasts de vi, passejades per les vinyes amb segway i amb poni, música en viu, visites teatralitzades, gastronomia, maridatges, pintura, cinema, fotografia...



Consorci·DO Alella



Diputació
Barcelona

Delegació de Turisme



PansaBLANCA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA

1er CENTRE DE WELLNESS DEL MARESME

www.essencialwellness.com



SI TU TENS
UN REpte,
NOSALTRES
TENIM
UN PLA



UN PLA DE SALUT A LA TEVA MIDA

Cada persona és diferent. Per això, si volem oferir un benestar realment complet, hem d'adaptar les possibilitats del nostre servei a les necessitats de cada cas. Primer de tot, realitzant un estudi per conèixer els teus objectius, les teves preferències, el teu nivell de condició física, etc. A continuació, seleccionant les activitats que millor s'adeqüen a tu per dissenyar un Pla de Salut a la teva mida.

Carrer Mercè Giralt, 3 ALELLA

Tel. 935 406 367



essencial
WELLNESS CENTER

Papers de vi

Editorial

núm. 12 Verema 2011

VI, FONT DE VIDA I DE SALUT

La relació entre alimentació i salut és un tema de rabiosa actualitat, perquè tothom es preocupa cada vegada més per què menja. Potser per això, al final de l'any passat la Unesco va declarar l'alimentació mediterrània patrimoni immaterial de la humanitat. Perquè menjar de manera sana és fonamental per viure en plenitud. I un dels elements que caracteritza l'alimentació mediterrània és el vi que, begut amb moderació, és beneficiós per al sistema cardiovascular i més aspectes del cos humà.

Vi i salut són avui vasos comunicants inevitables i així ho hem viscut en l'elaboració d'aquest número que, sense la voluntat intencionada de tractar àmpliament aquest binomi, el fet és que bona part dels articles que podeu llegir se centren en la relació vi i salut. Així, l'obrim amb una entrevista amb Josep Maria Pujol-Busquets, l'introduïdor i ideòleg dels vins d'agricultura ecològica a la DO Alella. Perquè no podíem deixar d'aprofundir en les reflexions sàvies i poètiques que el sommelier Josep Roca, del Cellar de Can Roca, va dedicar a Pujol-Busquets i el seu cava Nu, el primer del món elaborat sense sufurós, en una sessió de tast del Fòrum Gastronòmic de Girona. L'enòleg i propietari d'Alta Alella dona una importància granítica al fet que el vi sigui com més saludable millor.

Alhora, hem parlat amb tots els elaboradors que fan vins d'agricultura ecològica a la DO Alella: la meitat dels vuit cellers que formen la denominació d'origen elaboren els seus vins segons la normativa que marca el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Els elaboradors creuen que l'aposta té molt a veure amb una filosofia de vida, de respecte al paisatge i amb fer uns vins saludables.

Pep Salsetes, el "personatge" d'aquest Papers de Vi, és un exemple radical de la filosofia de vida lligada al respecte al territori: és l'instigador del moviment de recuperació de llavors antigues de tomàquet i més verdures al Vallès Oriental. Un personatge fora de sèrie, cuiner de pocs comensals i de grans festasses, que ha estat un dels divulgadors i recuperadors de la cuina popular del país.

En aquest número recuperem l'article "El vi: un aliment, una droga o potser un medicament?", que la revista de divulgació científica Mètode, de la Universitat de València, va publicar ja fa una dècada, i que mostra amb molta claredat el moment en el qual la recerca científica va saber explicar els efectes beneficiosos dels polifenols del vi sobre la salut. L'estudi va ser fonamental per capgirar l'estat d'opinió negatiu que hi havia sobre el vi els anys 1990, desprestigiats i criminalitzats, per considerar-lo una droga.

Però les propietats curatives del vi no són una descoberta recent. Tot el contrari, les seves aplicacions terapèutiques són mil·lenàries: la mirada més alquimista del prestigiós metge de l'edat mitjana Arnau de Vilanova ho va deixar ben exposat en el "Liber de vinis", on assegurava que el vi era tan bo per al cos i per a l'esperit que el portava a considerar-lo "el millor amic de l'home". Més enllà del binomi vi i salut, destaquem el tast vertical de Marquès d'Alella Allier (100% chardonnay) que han fet tres joves sommeliers: Xavi Ayala, Judith Cercós i Raimon Serra. Entre les anyades proposades, dues perles: la del 1991 i la del 1996. Els experts constaten que el chardonnay de la DO Alella s'ha adaptat de meravella a aquest territori i que dona uns resultats extraordinaris en la cria.

08 De setembre a setembre

14 Josep M. Pujol-Busquets:
"Vull acompanyar els vins,
no els vull elaborar"

21 Arnau de Vilanova: vins
curatius a l'edat mitjana
Va escriure "Liber de vinis", un catàleg
que tipifica una cinquantena de vins
per guarir unes quantes malalties

27 El vi: un aliment, una droga
o potser un medicament?

31 Vins de memòria:
Màrius Serra

34 Tast vertical:
Marquès d'Alella Allier
Tast de les anyades del 1991, 1996,
2000, 2004, 2005 i 2008 d'aquest
chardonnay 100%

44 Pep Salsetes,
el poeta dels fogons
El gastrònom Pep Quintana retrata
la trajectòria de Josep Sabatés, Pep
Salsetes

51 Formatges d'autor
fets al Maresme

62 Vins de memòria:
Enric Satué

68 ...aquesta nit em casaré
amb la filla de la vinya
Sobre les Quartetes d'Omar Khayyam,
el poeta persa que va fer del vi
metàfora i símbol de llibertat i
eternitat

74 Montse Velasco: "Els cellers
i les DO, cal que s'obrin i
facin coses per donar-se a
conèixer"

Sumari



CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

Matrícula gratuïta el primer any

Reunions empreses

Pilates

Cafeteria amb terrassa exterior

Festes privades

Parking privat



**MATRÍCULA
OBERTA**



ESCOLA de TENNIS

**CURS
2011-12**



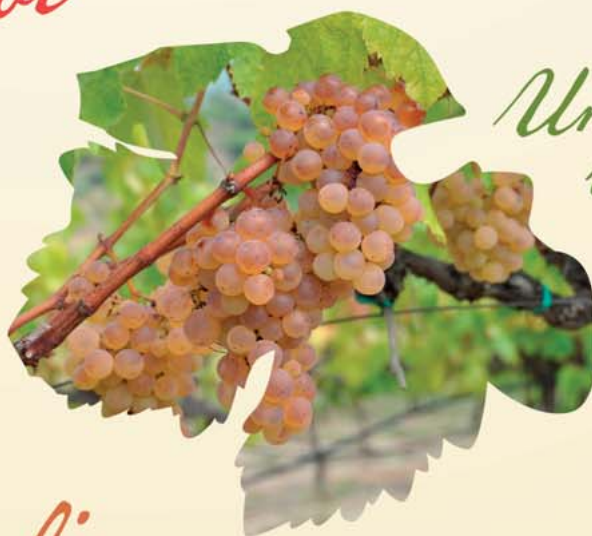
Ramon Llull, 12 | 08329.Teià

Tel. 93.555.37.00 | Fax. 93.540.32.25

info@ctbteia.com | www.ctbt.com



Un sol



Unes varietats



Un clima



*La mà
de l'home*

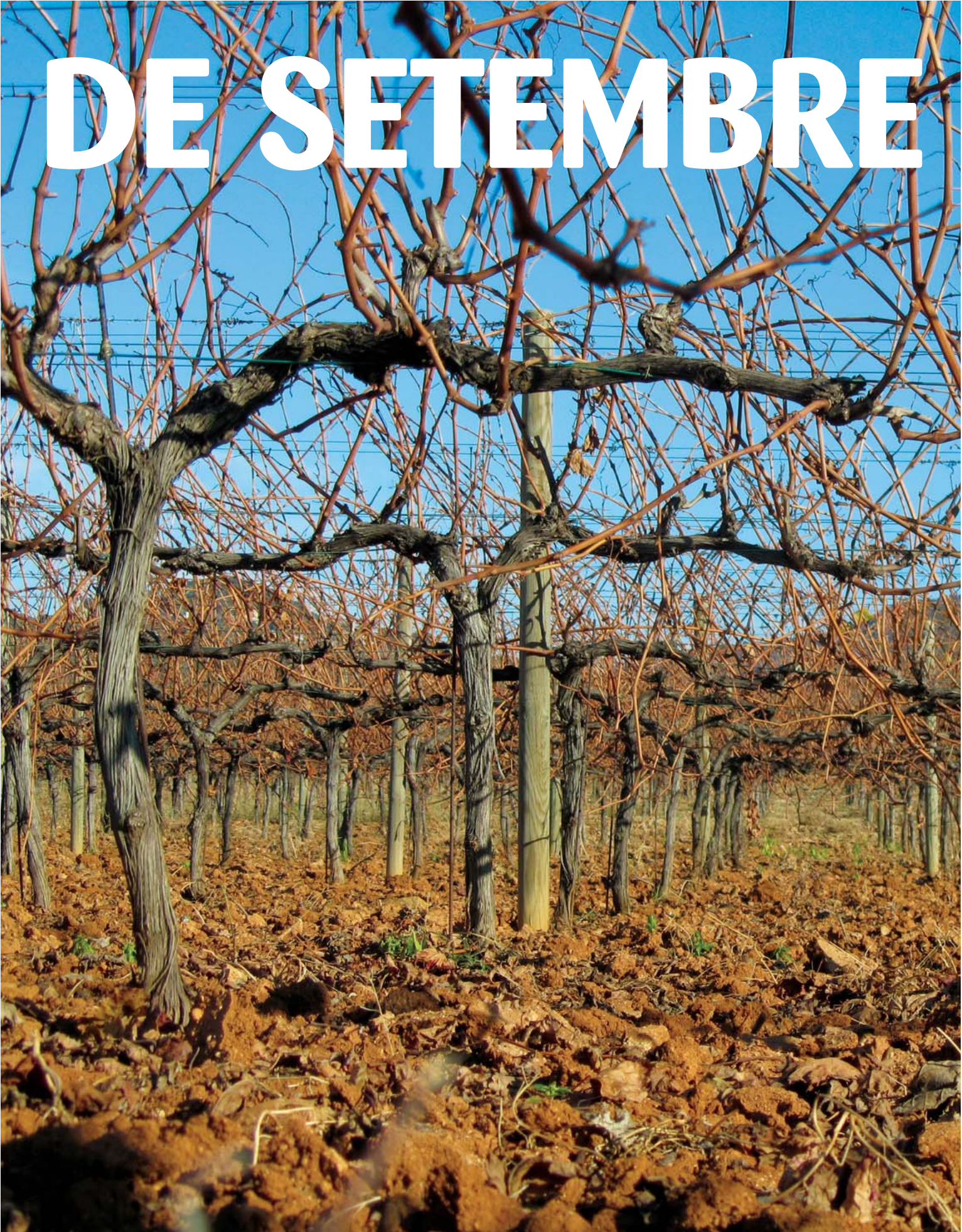


*i la mar
Mediterrània*

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA





A SETEMBRE

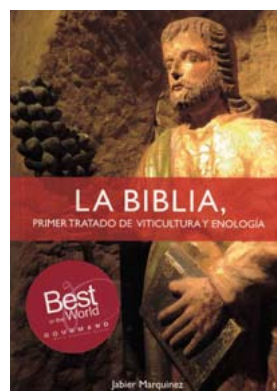
El Consorci de la DO Alella comença a funcionar i dos nous cellers llancen els seus primers productes. I mentre els vins d'Alella reben reconeixements, els cellers aposten per l'enoturisme i es multipliquen els esdeveniments en el sector vinícola



El Consorci, Can Roda i Bouquet d'Alella. El curs vinícola 2010-2011 ha estat força intens i farcit de novetats. Però n'hi ha dues que es destaquen per l'especial importància. Per un costat, la posada en marxa efectiva del Consorci de la DO Alella amb la incorporació de la gerent, Alejandra Lara, a mitjan agost de l'any passat. Es materialitzava així l'aposta en ferm de l'administració pel desenvolupament turístic del territori DO Alella, i per la promoció dels vins que s'hi elaboren. I, per un altre costat, la incorporació dels cellers Bouquet d'Alella i Can Roda a la denominació, que ja han irromput al mercat amb dues novetats cadascun. El celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles és a les botigues i restaurants amb un blanc de pansa blanca i muscat

(cupatge únic a la DO) i un negre jove de merlot. El celler Bouquet d'Alella ha llançat dos blancs de pansa i garnatxa (cupatge també inèdit), un dels quals jove i l'altre amb criança.

Un any de novetats. Els altres cellers també han fet arribar novetats al mercat. Alta Alella va ser el primer a posar a l'abast del consumidor un vi de 2010. Es tracta del Pansa Blanca, que va sorprendre tothom per dues raons: el preu (uns 5,50 euros, cosa que el converteix en un dels més econòmics de la DO) i el tap de rosca, que en fa el primer vi que abandona el tap convencional al nostre mercat. Pocs mesos després va arribar el Marquès d'Alella clàssic que, a més de recuperar l'etiqueta original del primer Marquès, va sortir amb



“La Biblia, primer tratado de viticultura y enología” El llibre de Jabier Marquinez, enòleg responsable del vi In Vita (elaborat per Castillo de Sajazarra a Alella) ha guanyat el premi al millor llibre del món de la categoria Drink History als premis Gourmand World Cookbook Awards.

dues opcions: tap de suro i tap de rosca. Alta Alella també va presentar el Privat Laietà lluro, un cava elaborat al 100% amb la varietat Mataró i, una mica més tard, Altrabanda va fer la seva primera incursió en el món dels escumosos amb el 100%, un 100% pansa blanca amb el segell de la DO Alella. I darrerament Quim Batlle ha sorprès tothom amb un nou vi, el Foranell, que és un cupatge de pansa, garnatxa i picapoll amb criança d'un any en dipòsit d'acer inoxidable sobre lies fines.

I cal no oblidar la curiositat d'aquest any amb segell DO Alella: una colla d'amics de Cabriels que van llogar una vinya per fer-hi el seu propi vi, un projecte que al començament de 2010 es va materialitzar en el Testuan, un 100% pansa blanca que elabora



Alella Vinícola i que es va exhaurir de seguida gairebé sense sortir de Cabriels.

L'aposta per l'enoturisme. L'any passat dedicàvem la portada del nostre especial Verema a l'enoturisme.

Aquesta paraula sona cada vegada amb més força a la DO i això es tradueix en el fet que els cellers s'han obert cada vegada més a la recepció de visites. Fa pocs mesos que Alta Alella ha inaugurat el seu centre de recepció de visitants, un edifici de vidre de nova construcció, integrat en el paisatge i que disposa d'una cuina, una sala audiovisual i dos espais polivalents. Alella Vinícola, paral·lelament, elabora trimestralment un calendari de visites i tastos amb cites cada dissabte i diumenge, i Bouquet d'Alella, que ja va néixer amb la doble vocació de produir vi i crear una àmplia oferta enoturística, també obre la porta als visitants amb regularitat. Per la seva banda, a les instal·lacions de Quim Batlle



Can Boquet

estan en marxa les obres de construcció d'un espai habilitat per rebre visites i a Marquès d'Alella aposten per un format original, les visites gastronòmiques amb reserva prèvia, que consisteixen en una visita a les vinyes i el celler combinada amb un tast de vins i un àpat a la masia Can Matons, seu de l'empresa a Santa Maria de Martorelles.

Esdeveniments vinícoles a dojo. Passades la Festa de la Verema d'Alella i les seves germanes "petites", la de Martorelles i la de Sant Fost de Campsentelles, al final

del mes de setembre de 2010 va tenir lloc la primera Setmana del Vi DO Alella, una iniciativa privada que va col·locar en el calendari cultural d'Alella, el Masnou i Teià una vintena de propostes pensades per acostar el món del vi i la DO al gran públic. Més tard, amb l'arribada de la tardor, hi va haver unes quantes iniciatives relacionades amb la gastronomia del bolet que van comptar amb els vins de la DO: la Setmana Gastronòmica del Bolet de Tiana, el Vilatast (a Vilassar de Dalt) i les Jornades Gastronòmiques del Bolet, que organitza el Consorci de Turisme del Maresme, van posar damunt la taula una extensa gamma de plats cuinats amb bolets i maridats amb vins de la nostra denominació. Més tard, entre el març i l'abril, es va fer una nova edició de les Jornades Gastronòmiques de la DO Alella, que va agafar tota una nova dimensió gràcies al fet que el consorci en va assumir l'organització. Més restaurants, més pobles, més menús servits

SIS DELS CELLERS DE LA DO HAN LLANÇAT AL MERCAT PRODUCTES NOUS EL 2010



SI LA PLUJA NO HO ESGUERRA, ANYADA EXTRAORDINÀRIA PER A LA PANSA BLANCA

En el moment de tancar aquest número de Papers de Vi, i després d'haver intercanviat impressions amb tots els elaboradors de la DO Alella, tot fa pensar que l'anyada 2011 pot gaudir d'una molt bona qualitat. El mes de juliol va ser inusualment fred i especialment plujós. El resultat d'això es va manifestar en forma de retard en la maduració del raïm i d'excés de vigor de les plantes, alhora que va exposar el raïm a un elevat risc de malaltia i de podrit. Amb l'arribada de l'estiu "de debò", a partir de la segona setmana d'agost, amb el sol i la calor normals de l'època, tot es va posar al seu lloc. Toni Cerdà, de Bouquet d'Alella, expressava: "El raïm madura a tota velocitat, sembla que recuperi el temps perdut." Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'Alella Vinícola, opinava: "Si no plou i continua fent calor tindrem una molt bona anyada. A Alella, les anyades bones són aquelles en què plou a la primavera, i ha estat el cas d'aquest any. Si aquests dies baixés una mica el nivell d'humitat, podríem trobar-nos amb una anyada excel·lent."

Ramon Raventós, de Parxet, només posa l'absència de pluja com a condicionant: "Si no plou, aquest any serà extraordinari, especialment per a la pansa blanca. Té una maduresa i un gust que no recordàvem." I Josep Maria Pujol-Busquets, d'Alta Alella, també es mostra optimista: "La temporada va començar malament, amb molta pluja i massa producció. Ha calgut triar molt, però l'arribada de la calor ho millora molt tot. La pansa, el mataró i el syrah, que són els nostres tres volums grans, apunten molt bones maneres."

Quant a les dates de començament de la verema, com és habitual a Alta Alella van ser els més matiners. Van començar a collir el dia 8 d'agost, uns quants dies abans que Parxet, que va començar-la el dia 14, i que Alella Vinícola, que s'hi va posar dos dies més tard. Varietats com el pinot noir, el chardonnay, el sauvignon blanc i el muscat van ser les primeres a abandonar el cep, però el procés de verema a tota la DO no s'enllestirà fins ben bé a mitjan o al final d'octubre.



i harmonies plat-vi molt més treballades que no en el passat: el resultat, un nivell de satisfacció més alt dels restauradors i dels cellers, i una millor promoció econòmica del territori. Més recentment, i tot just abans d'entrar a l'estiu, va tenir lloc el tercer Tast Tiana, un esdeveniment gastronòmic i vinícola que va viure un creixement important (tant respecte al nombre d'activitats programades com a la durada, dos dies en comptes d'un) i que ja s'ha consolidat com una de les cites inexcusables del calendari. I si parlem de fires gastronòmiques consolidades, no podem deixar d'esmentar la Mostra Gastronòmica de Cabriels, que suma l'àmplia oferta de la restauració de Cabriels als vins de la DO Alella, i que acaba de celebrar el vint-i-quatrè aniversari.



Can Roda

JOAN ANTONI PÉREZ ROURA REPETEIX A LA PRESIDÈNCIA DEL CONSELL REGULADOR

ser tensa, perquè Parxet també optava a la presidència. Però al final es va aconseguir que per primera vegada la junta rectora tingui representants de tots els cellers.

Enguany, Parxet, l'empresa de Ramon Raventós, s'ha convertit en l'accionista majoritària del celler Portal del Montsant, i ha construït un centre logístic a Sant Sebastià dels Gorgs (Penedès), que ha fet que part de les funcions i dels treballadors de



Parxet ja no estiguin a Tiana. A més, també ha comprat la marca i l'estoc d'ampolles del cava Signat, que era propietat de David Coll.

Premis i reconeixements

PAquest any també s'ha destacat pels reconeixements que han aconseguit els nostres vins. En primer lloc, la "Guia de vins de Catalunya 2011" va situar dos productes dels cellers de la zona en el top 112: l'escumós Marfil Brut Rosat 2008 i el Parxet Maria Cabané Extra Brut Gran Reserva 2006. A més, els autors van qualificar de *troballa* el Foranell Picapoll, de Quim Batlle. Quant a medalles, el celler més guardonat ha estat Alta Alella: a les dues medalles d'or obtingudes al concurs de vins ecològics Millèsime Bio, cal sumar-hi les dotze medalles que la *International Wine Guide* va atorgar als seus productes, sis de les quals eren d'or, cosa que va convertir Alta Alella en el celler de l'Estat a aconseguir-ne més. ■■■

Roura i Parxet
Aquest juliol, Joan Antoni Pérez Roura va ser reelegit president del Consell Regulador. La reunió va



C
Comercial Alella s.l.

C/ Sant Josep Calassanç, 51 - 08328 Alella
Mail: info@comercialalella.es - Telf.: 93 555 25 09

Projectes i reformes
Aire condicionat
Aigua
Calefacció
Electricitat
Energia solar
Gas

BONA FESTA DE LA VEREMA!



La Petita Mallorquina

Forn i Pastisseria

Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67

REPARACIÓ

MANTENIMENT

FABRICACIÓ

INSTAL·LACIÓ



Comoditat amb seguretat

PORTES i AUTOMATISMES ENRIC,
UNA EMPRESA CAPD'AVANTERA DEL
MARESME, LI GARANTEIX LA MÀXIMA
SEGURETAT I COMODITAT EN ELS SEUS
SERVEIS: FABRICACIÓ, INSTAL·LACIÓ I
MANTENIMENT DE PORTES I AUTOMATISMES
PER LA SEVA LLAR O LA SEVA EMPRESA



PORTES i AUTOMATISMES ENRIC S.L.

Tel. 93 555 93 88 • www.automatismesenric.com • info@automatismesenric.com

EXPOSICIÓ: Port Sportiu, local 77 · El Masnou (hores convingudes) FABRICA: Indústria, 14 · Polígon Industrial Buvisa (Teià)

CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Josep Maria Pujol-Busquets: “Vull acompanyar els vins, no els vull elaborar”

L'enòleg i propietari d'Alta Alella és el precursor de l'agricultura ecològica a la DO Alella. La seva iniciativa, a la Vallcirera dins el Parc Natural de la Serralada de Marina, va començar el 1991 amb quatre hectàrees de vinya. Avui en té disset. Per Pujol-Busquets l'agricultura ecològica només és el punt de partida

Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, elabora el cava Privat Nu, el primer espumós del món que no conté sulfurós. Aquest cava és un acte de radicalitat, segons el reputat sommelier Josep Roca. Interessat per aquesta aposta, el segon dels tres germans del Celler de Can Roca va anar a veure a Pujol-Busquets i van conversar durant dues hores. Josep Roca en va treure una mirada afinada, lúcida i poètica fins i tot, de Pujol-Busquets, que reproduïm en el primer requadre.

Prenent aquesta mirada com a punt de partida hem parlat amb Josep Maria Pujol-Busquets, per aprofundir sobre el que hi ha al darrere d'optar per l'agricultura ecològica, que només és el punt de partida d'una manera d'entendre el món del vi, el territori i el paisatge, la cultura pròpia i la identitat.



Josep Maria Pujol-Busquets

—Acompanyar els vins més que no elaborar-los?

—És com parlar d'educar un fill o domar un fill. Amb el vi i el raïm, com que comencem a saber bastant els seus processos, el podem deixar més tranquil, no marejar-lo tant, que s'expressi lliurement, procurant que no hi hagi cap accident, que no prengui mal. I acceptant les variabilitats que vénen donades per l'expressió de l'anyada, el terrer, el clima... No volem fer intervencions que uniformitzin els vins, cada anyada és diferent i volem que aquesta diferència s'expressi. I també veiem que hi ha un públic que accepta cada vegada més aquesta variabilitat.

—I aconseguix acompanyar els vins?

—N'anem aprenent cada vegada més, però és un procés infinit, perquè cada anyada és diferent

El febrer de 2011, a les activitats del Fòrum Gastronòmic de Girona el sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, va proposar un tast ple de rareses, articulat a partir de vins d'agricultura ecològica.

Josep Roca constatava la gran confusió que hi ha en aquest món (natural, bio, biodinàmic, raonable, de pagès, d'agricultura integrada, d'autor, modern, avantguardista, de tradició...). Però va fer una tria de vuit vins extraordinaris segons la seva filosofia aplicada al món del vi, i els va defensar tots amb solidesa, profunditat i amb bones dosis de narrador. El primer de tots els vins tastats va ser el Cava Privat Nu d'Alta Alella, el primer espumós del món que no conté sulfurós. Josep Roca va parlar així d'aquest cava i de l'home que l'ha fet possible:

“Josep Maria Pujol-Busquets ha representat sempre la racionalitat. Una ‘visió Descartes’ del món del vi. No creu en les bruixes, no creu en els astres, no creu en conceptes biodinàmics, però sí



Josep Roca

“PUJOL-BUSQUETS HA REPRESENTAT SEMPRE LA RACIONALITAT. UNA “VISIÓ DESCARTES” DEL MÓN DEL VI. NO CREU EN LES BRUIXES NI EN ALS ASTRES”

que busca la puresa, des del seu plantejament de rigor, de científic, i el respecte màxim pel subsòl i per la vinya. Ell diu: ‘He decidit acompanyar els vins, no els vull elaborar.’ És un missatge interessant, de canvi. Per mi representa alguna cosa de ciència heurística: quan em diu que no creu en els conceptes biodinàmics, parlant amb ell entenc que sí que accepta els conceptes de la ciència heurística, que té a veure amb una saviesa personal, amb la saviesa ecològica, que és una manera d'estar en el món, que minimitza els danys a la natura i exalta els sentiments de meravella i de pertinença. (...) Aquest cava Nu probablement està emmarcat en la intuïció, la percepció sensorial, el sentit i el pensament.” (...) “Més discurs, més puresa, més artesania. Més implicació, més dificultat, però exclusivitat i variabilitat, pels anys i per la implicació. I més radicalitat.” (...) “Li pregunto: com és que tu, científic com ets, fas aquestes coses? Em diu: ‘A vegades l'excés de coneixement causa paràlisi i cal buscar la intuïció.’ La seva intenció va cap aquí. I de moment em penso que no s'equivoca.”

i la nostra intervenció ha de ser mínima, si volem interpretar bé el vi.

—Això vol dir que no hi ha fórmules?

—Per saltar-se les regles s'han de saber molt bé, diuen. Doncs això. Però nosaltres no treballem amb la fórmula: vins de 14 graus, envellits en barriques de dos anys, durant X mesos...

—Per això en Josep Roca parla de radicalitat en el seu concepte vinícola?

—No, jo entenc que quan parla de radicalitat es refereix al Nu: vam decidir fer un cava sense sulfurós. Això és radical, sí, perquè el sulfurós és un factor quasi diferencial per poder elaborar vins, envellir-los i que no s'oxidin. Nosaltres hem fet el primer cava sense sulfurós, però també hi ha gent que ja fa vins sense sulfurós. S'anomenen vins naturals, que

“HI HA UN FACTOR COMÚ GUSTATIU EN TOTS ELS VINS SENSE SULFURÓS, PERÒ ENCARA NO HI HA TERMES PER DEFINIR-LO”



vol dir que o bé no tenen gens de sulfurós o bé en tenen molt poc. Això no s'ha regulat encara.

—En l'àmbit de l'agricultura ecològica s'utilitzen molts termes per parlar de vins i processos d'elaboració semblants. Hi ha una gran confusió quant als termes.

—Ara com ara només hi ha una certificació oficial i és la del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). La nostra aposta és aprofundir en l'agricultura ecològica, que no s'acaba en si mateixa: també són molt importants les plantes que hi ha al costat de les vinyes, el tipus d'adob que es fa servir... Tot això pot condicionar la vinya i és d'interès per nosaltres. Ara, no entraré en si Saturn és de color vermell i això afecta les vinyes. Per aquí no hi passo, perquè per mi això és al mateix

nivell que aquells que fan beneir la vinya per un capellà. Hi ha molta gent que ha batallat per la racionalitat de tots els processos i en això no es pot recular. Això tampoc no vol dir que no hi hagi circumstàncies que encara no s'hagin explicat científicament, però que afavoreixen uns tipus de processos. El que és difícil d'entendre és que la qualitat organolèptica d'un vi tingui relació directa amb la qualitat ambiental. El que sí que hi té a veure és la qualitat fitosanitària: si un vi no té residus, encara que no ho percebis quan el tastes, és un vi millor, de més qualitat.

—La manca de sulfurós en un vi es nota? Es pot percebre?

—Hi ha un factor comú gustatiu en tots els vins sense sulfurós, però encara no hi ha termes per definir-lo. Hi ha qui troba que és un vi de molta qualitat i hi

(A FONTS)

ha qui hi troba alguns matisos d'oxidació.

—L'any 1991 va comprar la finca de Can Genís i va començar amb quatre hectàrees de vinya. En aquell temps no era fàcil agafar el camí de l'agricultura ecològica. No va ser el primer celler, però va ser un dels primers a Catalunya. El celler Albet i Noya (aquest sí que va ser el primer) els va ajudar. Però què el va fer decidir a agafar aquell camí?

—Va ser una aposta conseqüent: si analitzem el vi com un producte prescindible, per què hem de posar-nos dins el cos un producte que porti residus? Tot al contrari:



ha de ser un producte innocu, de qualitat, transparent, com més lligat a la terra millor. Perquè el vi te'l prens, l'introdueixes al cos i aleshores el líquid forma part de tu. De vegades no ens en recordem, d'això, i hem d'aprofundir en aquests temes com ho fan als altres països.

—Però realment s'ho va mirar així el 1991?

—La tasca d'un emprenedor és interpretar el futur, sobretot quan tens una empresa que mira a trenta anys vista. Nosaltres no fem vins ecològics, nosaltres fem vins bons que expressen un territori i un paisatge i que, naturalment, no tenen residus de cap mena. Hi ha molts cellers que fan els

seus vins des de l'agricultura ecològica i no ho posen a l'etiqueta, i són reconegudíssims, com el Romanée-Conti. Jo crec i espero que al final tot el vi serà d'agricultura ecològica, si més no, mentre el món continuï progressant en la història.

—La seva mirada sobre la vinya i el vi va lligada inevitablement al respecte al paisatge i el territori?

—Som en una zona que és parc natural i que ben aviat s'ampliarà per la banda d'Allella com a zona protegida. Això reforça la nostra manera d'entendre la vinya: la vinya forma part de l'entorn natural, del paisatge d'aquí, de la nostra identitat. ■■■



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

LA DO ALELLA APOSTA PER L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

Actualment hi ha vuit cellers a la DO Alella, la meitat dels quals elaboren els vins a partir d'agricultura ecològica. La proporció és significativa, malgrat que la DO sigui petita. Va obrir el camí Alta Alella ja el 1991 i el va seguir uns quants anys després el celler Joaquim Batlle, que va inscriure les seves vinyes al CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) el 2003 i va comercialitzar els primers vins el 2006. Recentment, també s'hi han incorporat Alella Vinícola-Can Jonch, que fa dos anys van inscriure les seves vinyes i aviat podrà posar el segell a les etiquetes (però no ha especificat quan), i el nou celler Bouquet d'Alella, que va inscriure les vinyes el 2008 i el vi de la verema de 2012 ja portarà el segell distintiu.

Què els va motivar a optar pel camí de l'agricultura ecològica? Majoritàriament, aquests elaboradors estan convençuts que és un camí de futur. Toni Cerdà, de Bouquet d'Alella, defensa la necessitat de fer bons vins sense malmetre el medi i creu que a la llarga tots els vins seran ecològics, encara que en la decisió també va influir el fet que era una manera de diferenciar-se al mercat. Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, va valorar tots dos factors: la conscienciació amb el medi i també el valor afegit que suposa a l'hora de vendre el vi a segons quins països.

Quim Batlle lliga de seguida el vincle de passat i de futur: essent una aposta de futur, en certa manera és tornar o continuar la manera de fer dels avis. Per Batlle el vi ecològic va lligat a una filosofia de vida: de menjar de manera més sana i saludable. I Xavier Garcia insisteix en l'aspecte de salut que comporta, recordant que són vins sense pesticides ni insecticides, que a la llarga poden ser perjudicials. En canvi, Toni Cerdà no

NO ES POT ENTENDRE UN VI, UNA ZONA, UN CELLER, UNES PERSONES, SENSE ENTENDRE I CONÈIXER EL PAISATGE

vincula l'agricultura ecològica amb una filosofia de vida, sinó que l'entén com un valor afegit als seus vins, al mateix nivell que opta per ser un celler petit.

Ara, Toni Cerdà és categòric quan considera que agricultura ecològica implica entendre l'entorn i el paisatge com un bé de primer ordre: "Les vinyes formen el paisatge d'aquesta zona, les hem de cuidar com un jardí. A més, l'agricultura ecològica afavoreix la fauna." En aquest aspecte també incideix Quim Batlle quan recorda que les vinyes d'agricultura ecològica són plenes d'abelles, d'aranyes, d'ocells. I Xavier Garcia adopta un altre enfocament, complementari: "No es pot entendre un vi, una zona, un celler, unes persones, sense entendre i conèixer el paisatge. Un exemple: m'agraden els vins del Piemont perquè conec el Piemont. Si no hi hagués estat mai, segurament no veuria els seus vins amb els mateixos ulls."

Els elaboradors constaten l'evolució que fan els consumidors respecte dels vins d'agricultura ecològica. Batlle i Garcia coincideixen a recordar que hi ha qui encara associa ecològic amb més car, però asseguren que no és cert. El responsable d'Alella Vinícola també està convençut que el consumidor veu el vi d'agricultura ecològica positivament. "Cada vegada és més sensible i ho té més en compte, perquè cada dia dóna més importància a la salut, al que es fica a la boca."

Preguntat sobre quins valors més s'associen amb el vi d'agricultura ecològica, Xavier Garcia afirma: "És el nostre compromís. Nosaltres, que som persones que interferim en el medi, només podem fer dues coses: mantenir-lo o degradar-lo. I hem elegit mantenir-lo."

La producció d'agricultura ecològica no ha parat de créixer malgrat la crisi.

Segons dades de la CCPAE del 2010, hi ha 83.506 hectàrees d'agricultura ecològica a Catalunya (5% del total). D'aquestes, 4.597 hectàrees són dedicades al cultiu de la vinya, un 26% del total de la superfície de conreus d'agricultura ecològica. L'activitat industrial més destacada en aquest àmbit és l'elaboració i embotellament de vi, cava i escumosos, amb vuitanta-sis cellers enregistrats.

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

Avda. Sant Mateu, 5-9 • Tel. 540 78 57 • info@hotelportadalella.com / www.hotelportadalella.com



MATRÍCULA OBERTA

Per a alumnes de 4 mesos a 3 anys
Obert de 7.30h a 19h

Grups reduïts
Ensenyança activa

Programa d'aprenentatges primerencs
Anglès, piscina, música...

LLAR D'INFANTS, C/ VERDAGUER, 6 TEL. 93 555 64 07 ALELLA



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
Productor elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · España
R. S. I. 30 · 04888 · B
Nº EMB 6 563 · B

Roura
2006
Alella
Denominación de origen
Product of Spain
Productor elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · España
R. S. I. 30 · 04888 · B
Nº EMB 6 563 · B

S
sauvignon blanc

X
xarel·lo

Roura
2006
Alella

C

Roura
2005
Alella

m

Roura
2006
Alella



El Nou RESTAURANT
Can Doctor

Cuina creativa de temporada
Cuina per a celíacs

Menú diari: 13€+IVA
Menú cap de setmana: 30€+IVA

www.elnoucandocor.com

Antoni Borrell, 13 · Alella Tel. 93 540 17 94



De Antaño
mobles · antiquitats · decoració



Tel. 93 540 30 09

Sta. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col·legiada 4001



OSTEOPATIA ALELLA

C/de les Heures, 15
08328 Alella
Tel. 608 12 98 32



Gràcies
per la vostra
fidelitat
en aquests
25 anys!

Ma. Victòria Ruiz i Bruy
FLORISTA

c/ Santa Eulàlia, 2
baixos local A 08328 ALELLA
Tel. 93 540 29 52 Fax. 93 555 04 16

CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

JOSEP PARCERISA
Psicòleg clínic - Psicoanalista
(col·legiat número 0843)

Aizina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28

Pròxim
SUPERMERCATS

Especialitat en producte fresc i de qualitat

- Mel natural
- Begudes fresques
- Fruïtes i verdures collides Alella
- Ofertes quinzenals
- Pa i pastes acabades de fer
- Diaris i revistes per encàrrec

SERVEI A DOMICILI SENSE RECÀRREG P

Passatge d'Antoni Borrell, 25 Tel. 93 555 91 04

ARREL

www.arrel.com

Rambla d'Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65



excavacions
ALELLA S.L.

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.ciadalella.com

www.ciadalella.com

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19 TAVERNA: Tel. 93 555 64 19 Carrer de la Riera Fosca, 28-30

TEXT: ISADORA / FOTOS: FERRAN GRAS

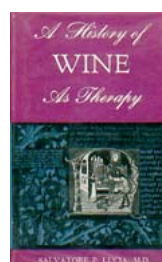
Arnau de Vilanova: vins curatius a l'edat mitjana

Diuen els qui en saben que Arnau de Vilanova (1239/40-1311) va ser reconegut com el principal metge de l'Occident medieval. Va contribuir a inaugurar la disciplina farmacològica i a considerar la medicina com a ciència. Arnau va guarir papes i reis, i va escriure en llatí i en català obres de medicina de referència. Entre els seus llibres de maduresa hi ha "Liber de vinis", el llibre dels vins, un catàleg que tipifica una cinquantena de vins per guarir unes quantes malalties

Aquesta història va començar fa molts anys i molt lluny d'aquí: era a Berkeley, Califòrnia, passant una temporada. Allí hi havia, i encara hi ha, una gran llibreria d'obres de segona mà i de llibre vell, Black Oak Books. Tenia un pany de paret ple de volums dedicats a la gastronomia: vi, cuina, te, cafè... Feia goig de veure. Cada vegada que hi anava, m'hi passava una bona estona, remenant aquelles prestatgeries que d'una setmana per l'altra canviaven poc, però sempre oferien alguna perla nova. Una de les primeres vegades que hi vaig tafanejar vaig trobar una raresa que em va cridar l'atenció. Es deia

"A History of Wine As Therapy", del doctor Salvatore P. Lucia. Era una mena de tractat al llarg de la història d'aquells personatges i cultures que van estudiar les propietats curatives del vi i el van aplicar com a remei. Un dels capítols es titulava "Arnald the Catalan" i per aquesta raó vaig decidir comprar-lo. Tractava sobre Arnau de Vilanova i la seva obra dedicada al vi i les seves propietats terapèutiques a l'edat mitjana, el "Liber de vinis" (Llibre dels vins).

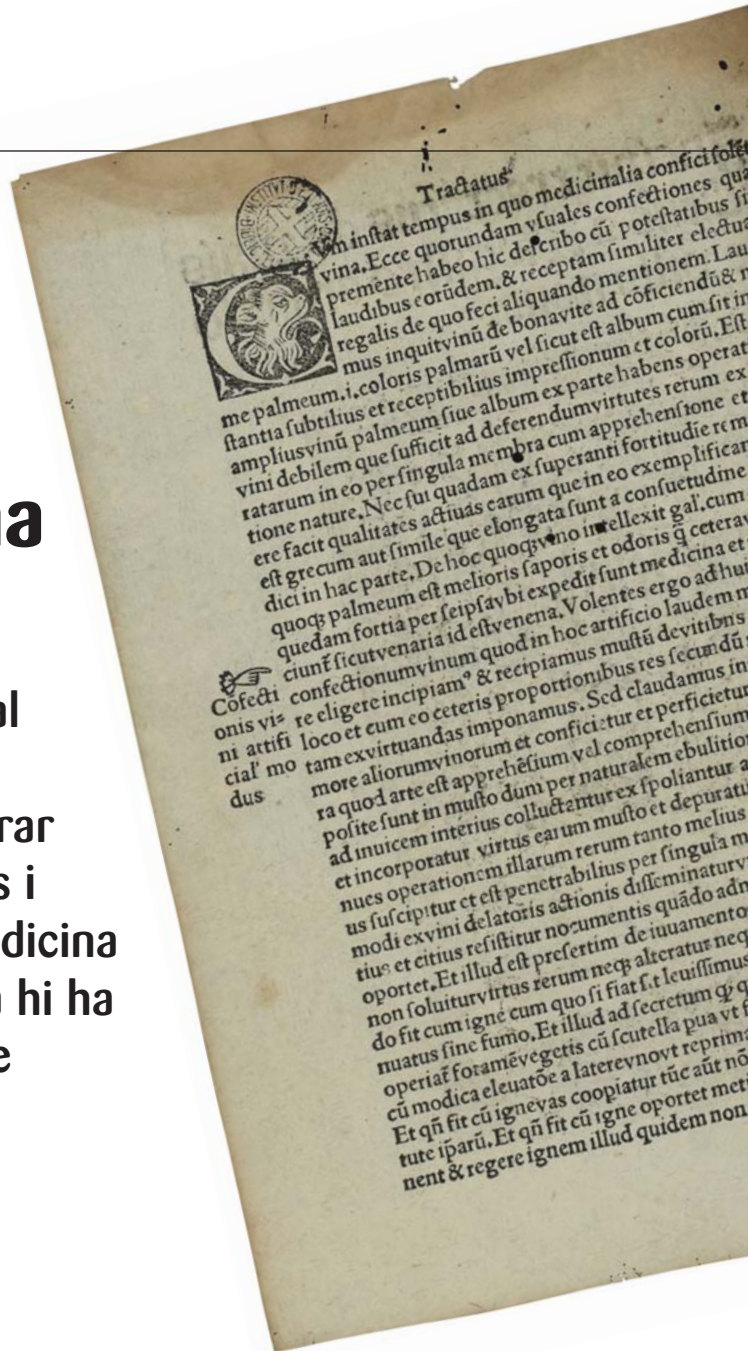
Però amb això no n'hi havia prou i l'estat latent de la història del "Liber de vinis" i d'Arnau de Vilanova s'allargava



L'autor de "A History of Wine As Therapy" és el doctor Salvatore P. Lucia, un apassionat del món del vi i de la seva història lligada a la medicina. El 1954, el doctor Lucia havia publicat "Wine and food as Medicine" i el 1961 va presidir el simposium *Alcohol and Civilization* a la Universitat de Califòrnia. Era membre de la Confraria dels Cavallers del *Taste-de-Vin* i membre de la comissió executiva de *The Society of Medical Friends of Wine*.

inexorablement. Fins aquest mes de juny del 2011, quan Éditions de la Mercè, una editorial de Perpinyà, ha publicat en francès el volum, en una traducció del llatí amb introducció i anotacions de Patrick Gifreu, traductor avesat als clàssics catalans (és autor de traduccions al francès d'obres d'Ausiàs March, Francesc Eiximenis, Anselm Turmeda i, sobretot, Ramon Llull).

El text introductor conté una informació completa i complexa sobre Arnau de Vilanova, que Gifreu defineix com un metge, un reformista espiritual, un escriptor en llatí i en català. Diu que va néixer a València i que provenia



ALGUNS VINS D'ARNAU DE VILANOVA

El vi admirable

És bo per als malenconiosos, els malalts del cor, els qui tenen còlics i sobretot per a les vies hepàtiques, urinàries i venoses.

El vi de romaní

Les seves propietats són admirables: torna la gana, reconforta els òrgans amb la seva aroma i els fortifica per la seva astringència.

El vi de la memòria

Repara la memòria, lluita contra l'oblit.

El vi d'eufràsia

Va bé per al tractament dels ulls: calma el dolor i els rejuveneix en persones grans.

El vi d'hisop

Té virtuts diürètiques. Indicat per a la tos i l'epilèpsia. Guareix les parts humides del cos, com els pulmons i la matriu.

El vi d'anís

Va bé per combatre les pedres a l'uretra. També ajuda a combatre els còlics i les flatulències.

El vi de roses

És un vi rosat, un vi d'estiu. Reconforta i protegeix els membres del cos.

El vi mullat

És bo per a la febre, obre les opilacions i evacua la matèria maligna per l'orina.

El vi d'iris

Guareix la dificultat d'orinar i augmenta la matèria generativa.

El vi de la toilette

És el vi de la higiene femenina. Neteja la pell, l'endolceix, la referma i hi dona brillantor.

El vi noble

Reconforta l'estómac. Es fa amb suc de codony, vi i aigua de roses.



EXPLICA QUE EL VI ACLAREIX LA SANG, EIXAMPLA LES ARTÈRIES, DESCONGESTIONA EL FETGE, ALLEUGEREIX EL COR I RECONFORTA ELS MEMBRES.

d'una família occitana; que va estudiar medicina a Montpeller i que va aprendre l'àrab a València, ciutat acabada de reconquerir i on la cultura i la saviesa aràbigues tenien una forta presència. Diu que més tard va estudiar les Santes Escriitures. I a Barcelona l'hebreu, i es va familiaritzar amb la cultura rabínica i talmúdica. A causa de les seves teories sobre l'anticrist (era un reformista espiritual en el vessant teològic), va ser condemnat a París i empresonat. El va salvar el rei Frederic III de Sicília. Arnau va escriure "Liber de vinis" en plena maduresa, el 1310, poc abans de morir d'accident, quan el vaixell que el portava cap a Sicília va naufragar en algun indret de la Mediterrània, prop de Gènova, el 1311.

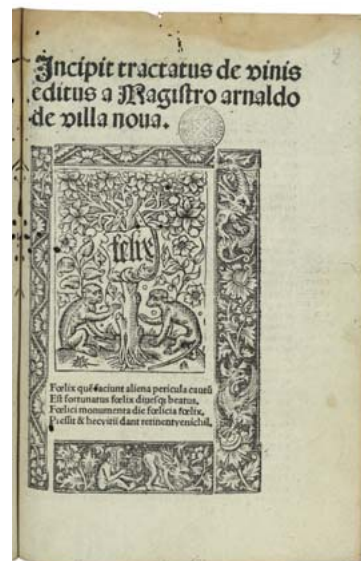
Patrick Gifreu explica que el "Liber de vinis" és el text més llarg que Arnau va consagrar a la composició del medicament mitjançant la utilització del vi. Diu que ofereix una cinquantena





de receptes que ocupen les tres quartes parts del llibre. Són receptes que tenen per base el vi (s'inclina pel vi blanc), al qual Arnau incorpora tota una sèrie de substàncies naturals (herbes, espècies, flors, fruita...) que afavoreixen aspectes oftalmològics, procreatius i cosmètics, i aplicacions especialitzades com el tractament de les ferides, la memòria, etc. (vegeu el requadre). També explica que les herbes i les espècies es poden infundir en l'aiguardent. En aquest sentit, el "Liber de vinis" no es pot considerar un text innovador, comenta Gifreu, però sí que és una mostra de la utilització dels destil·lats com a medicaments entre els segles XIII i XIV. Una qüestió important del llibre és la utilització de l'alquímia. Gifreu assegura que el volum és un compendi de coneixements que enllacen l'alquímia, la medicina, la teologia i la política. I s'ha convertit en un llibre tan mític com el seu autor.

DE TOTS ELS LLIBRES I TRACTATS QUE VA ESCRIURE ARNAU DE VILANOVA, CAP COM "LIBER DE VINIS" VA TENIR TANTA INFLUÈNCIA



Incunable de "Liber de vinis" procedent de la Biblioteca Nacional de Catalunya



A "Liber de vinis", Arnau de Vilanova anuncia, amb un to gairebé triomfal: "Ha arribat el temps de l'elaboració dels vins medicinals. Us presento una tria de receptes curatives. N'enumero els ingredients, n'explico les propietats i en destaco les virtuts."

Arnau de Vilanova comença el llibre amb el capítol "Elogi dels vins" i deixa ben clar que les receptes que proposa s'han de fer segons les regles de l'art. S'ha de començar triant el raïm d'unes vinyes provinents d'un bon terrer per tenir un bon most. S'ha d'afegir al most els ingredients en les proporcions exactes, fer-lo fermentar i envellir el vi en una bóta de bona fusta, com els altres vins. Així desenvoluparà les seves qualitats de manera natural. Diu Arnau que els ingredients incorporats al most transfereixen les seves virtuts al vi.

Arnau de Vilanova, esmentant Rufus d'Efes, explica que el vi aclareix la sang, eixampla les artèries, descongestia el fetge, alleugereix el cor i reconforta els membres. És bo per al cos i també per a l'ànima. I dona la felicitat que fa oblidar la tristesa. Arnau defensa que el vi reconforta l'esperit. I el recomana per a totes les edats, joves i grans. I conclou: el vi és el millor amic de l'home. ■■■

Agraïment: farmàcies Spa i Creu Blanca de Mataró.

ANEC

GROC

projectes interiorisme decoració
angel guimerà, 25 bis . 93 555 74 33 . alella
www.anecgroc.com



**t'atendrem en tot tipus de projectes i reformes
t'ajudarem a crear aquell espai que desitges**



ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

MAS I FILL

des de 1932

Nou departament comercial: vendes i lloguers

ANIVERSARI
75

C. Balmes, 7 baixos 08328 Alella Tel. 935 555 666 Fax. 935 557 373





ANJO

Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella

tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com



menú

de dilluns a divendres
15,50 €

caps de setmana
23 € IVA A PART

Rambla Àngel Guimerà, 16 · Tel. 93 540 94 22 · 08328 Alella



Ferreteria Jordi



Torrent Vallbona, 7
Tel. 93 555 41 36
· 08328 Alella

www.ferreterijordi.com



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat

Instal·lacions **ROVIRA**

- Construcció de piscines
- Manteniment de piscines
- Venda de productes químics
- Electricitat, aigua, calefacció, aire condicionat
- Energia solar
- Tarimes de fusta
- Descalcificadors i osmosis



C/Àfrica, 1 local 1 · 08328 ALELLA

Tel/Fax 93 540 57 31 · Mòbil 661 43 51 73

www.piscinesrovira.com · info@piscinesrovira.com

ESTANC ALELLA

Mòbil:
639.959.393
E-mail:
estanc_alella@terra.es

Àngel Guimerà, 22
08328 Alella
Tel./ Fax: 93 555 03 66

- Tabacs
- Regals
- Revistes
- Joguines
- Papereria
- Servei de fax
- Segells de goma
- Enquadernacions
- Fotocòpies b/n i color



mecànica de l'automòbil

C/ Cervantes, 18 · ALELLA · 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Corretges de distribució
- Tubs d'escapament
- Enllumenat
- Refrigeració
- Aire condicionat
- Frens
- Bateries
- Amortidors
- Transmissions
- ITV
- Sistemes de seguretat
- Pneumàtics

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h



Les Heures, 37 · 08328 Alella
93 540 91 32

Joieria - Relotgeria

PEIMA

COMPRA I VENDA D'OR

Tallers propis de joieria i relotgeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · tel. 93 540 87 47



MIQUEL SOTO PINTOR

Pintura en general i restauració de façanes

Tel. 93 555 59 16 - 627 08 02 24
C. Cervantes, 26 entr. 3a.

El vi: un aliment, una droga o potser un medicament?

De com es va descobrir que els polifenols del vi protegeixen el sistema cardiovascular i especialment el coronari. Recuperem un article publicat per la revista Mètode sobre el projecte Monica, que va demostrar aquests efectes beneficiosos del vi

El vi forma part de la nostra cultura des de fa aproximadament uns 6.000 anys, fonamentalment en la franja mediterrània. Probablement el vi és, al costat de l'aigua i la llet, una de les begudes més antigues que es coneixen. Això no obstant, la consideració social del vi ha canviat al llarg de la història, però sobretot en les darreres dècades.

Fins als anys seixanta, el vi era considerat com un aliment més, molt arrelat en la cultura mediterrània. S'ha estimat que fins

el 10% de les calories totals que ingeria l'ésser humà adult, més l'home que la dona, es prenién en forma de vi. A partir dels anys seixanta, va començar a reduir-se el consum de vi, que va ser substituït per altres begudes amb alcohol o sense. Aquest canvi el provocà l'aparició de potents empreses multinacionals que fabricaven aquestes altres begudes i que amb noves tècniques de mercat van aconseguir desplaçar el vi del seu lloc natural. A més a més, a partir dels anys vuitanta, es va produir una associació directa entre vi i droga. Com a exemple

**L'EXPLICACIÓ DE
"LA PARADOXA
FRANCESA" ES VA
BUSCAR EN LA DIETA,
FONAMENTALMENT DE
TIPUS MEDITERRANI**

podem esmentar les campanyes publicitàries de la Direcció General de Trànsit en què es mostrava que la suma de tres copes de vi i un cotxe era igual a una ambulància. El vi va passar a ser considerat una droga i el seu consum es va reduir encara més. Això no obstant, a mitjan dècada dels noranta es va començar a parlar dels efectes beneficiosos sobre la salut de consumir moderadament vi. Aquests efectes beneficiosos són el resultat de les conclusions de l'estudi Monica, que va donar lloc a allò que avui coneixem com la "paradoxa francesa".

El projecte Monica (Multinacional Monitoring of Trends and Determinants in Cardiovascular Disease) va ser un projecte coordinat per l'Organització Mundial de la Salut que es va realitzar entre els anys 1985 i 1991 i en el qual participaren un total de trenta centres pertanyents a setze països d'Europa. Aquest projecte tractava d'establir les possibles fluctuacions geogràfiques tant en la morbiditat com en la mortalitat per patologia cardiovascular, fonamentalment patologia coronària. Els resultats d'aquest projecte fins cert punt van ser sorprenents, ja que a França la mortalitat per patologia coronària era la tercera part de la mitjana de tots els països participants en l'estudi, a pesar de no existir variacions en altres factors de risc com ara el consum de greixos saturats, nivells de colesterol en la sang o tabaquisme. La incidència més alta es va produir en els països nòrdics, on va assolir una mortalitat per patologia coronària de quasi 600 casos per cada 100.000 habitants. Aquest fet es coneix com la paradoxa francesa.

L'explicació d'aquesta paradoxa es va buscar en la dieta dels francesos, que fonamentalment és una dieta de tipus mediterrani. Aquesta dieta es caracteritza



FINS ALS ANYS SEIXANTA, EL VI ERA CONSIDERAT COM UN ALIMENT MÉS, MOLT ARRELAT EN LA CULTURA MEDITERRÀNIA

per la presència de quantitats elevades de fruites, verdures i oli d'oliva com a aportació de greixos i per un consum moderat i fins i tot alt de vi. És més, quan s'analitzen els resultats dels tres centres francesos que participaren en el projecte Monica, es va observar que la mortalitat per patologia coronària a Tolosa era notablement inferior a la dels altres dos centres (Taula 1). En realitzar les enquestes nutricionals, es va observar que, encara que no existien diferències significatives en el consum total d'alcohol entre els habitants de les tres zones (al voltant de 36 grams per dia i persona), a Lille i

L'any 2001, la revista de divulgació científica Mètode, publicada per la Universitat de València, va oferir en el número 29 un monogràfic dedicat a "La ciència del vi". Entre els articles que ofería hi ha aquest que ara recuperem i reproduïm gairebé complet. L'autor, Miguel A. Asensi Miralles, forma part del Departament de Fisiologia de la Universitat de València. Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments. CSIC.

a Estrasburg la ingesta d'alcohol la dividien a parts iguals entre vi i cervesa, mentre que a Tolosa pràcticament tot l'alcohol es prenia en forma de vi.

Diversos estudis epidemiològics han demostrat que el consum moderat d'alcohol disminueix el risc de patologia cardiovascular. Aquests estudis s'han realitzat comparant bevedors moderats d'alcohol (entre 15 i 40 grams per dia, que equival a entre un i tres gots de vi cada dia); alcohòlics (més de 70 grams cada dia); i no bevedors. La incidència més baixa de mort per patologia cardiovascular es produeix en els bevedors moderats d'alcohol. A més, aquests estudis també han posat de manifest que en els consumidors de grans quantitats d'alcohol es produeix un augment del risc de morir per causes no relacionades amb l'aparell cardiovascular. Això no obstant, com es pot desprendre del projecte Monica, el vi, a més de l'efecte de l'alcohol per se, exerceix una protecció addicional.

La ingesta total de polifenols en l'ésser humà és difícil de calcular, però es pensa que és molt alta, perquè pot superar el gram per dia en algunes poblacions. Això no obstant, fins fa molt poc de temps, l'interès nutricional d'aquests compostos estava en els efectes adversos que produeixen. Aquests efectes són deguts al fet que alguns polifenols, com ara els tanins, precipiten proteïnes presents en els aliments i també formen complexos insolubles amb alguns oligoelements i per tant disminueixen el valor nutricional dels aliments.

A més inactiven alguns enzims gastrointestinals, amb la qual cosa disminueix la seua digestibilitat. Malgrat això, des de fa una dècada

**MORTALITAT PER PATOLOGIA
CORONÀRIA EN ELS CENTRES
FRANCESOS QUE PARTICIPEN
EN EL PROJECTE MONICA**

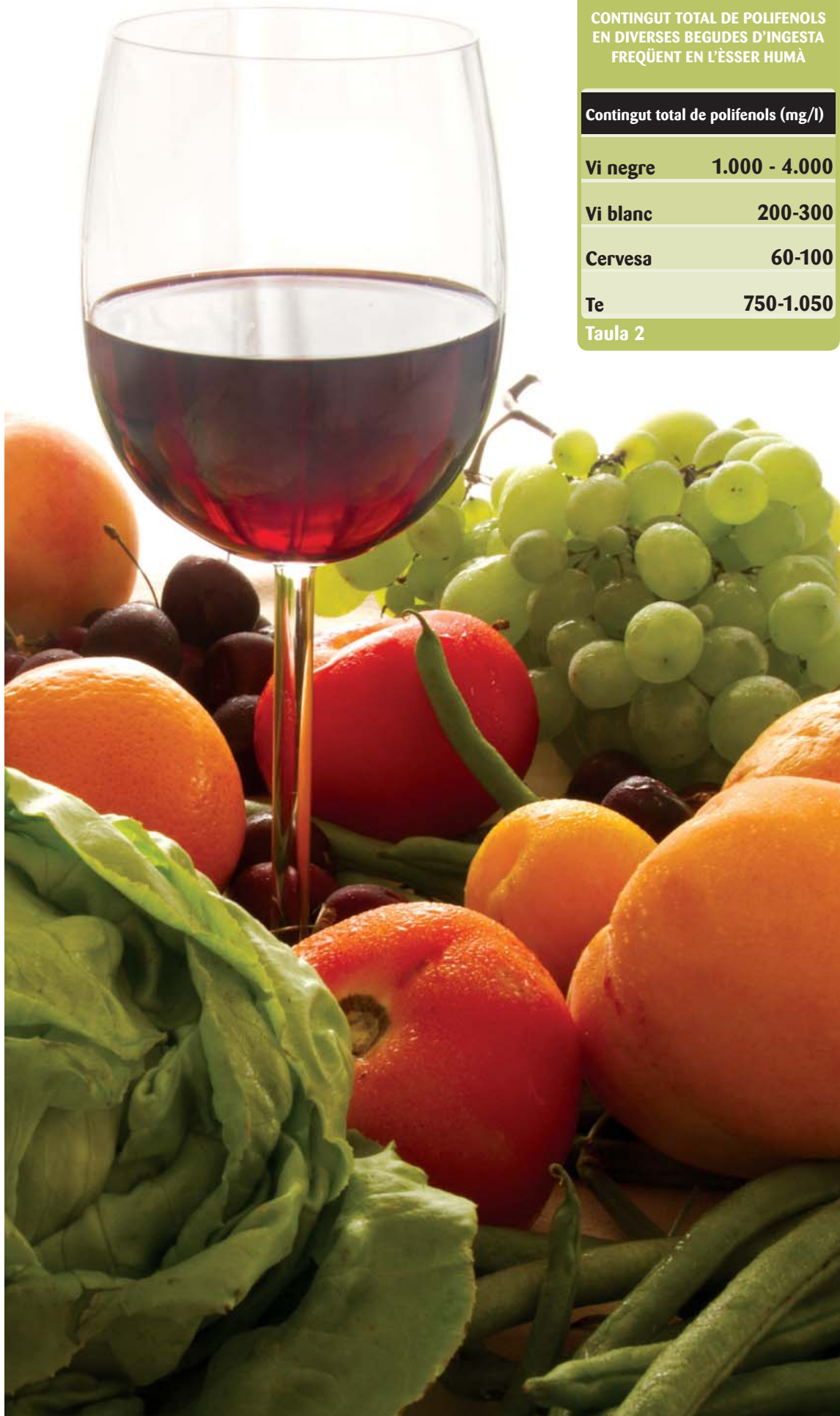
Mortalitat/100.000 habitants	
Lille	93
Estrasburg	84
Tolosa	57

Taula 1

s'estan descrivint els efectes beneficiosos de la ingesta de compostos polifenòlics. Aquests efectes són producte del fet que la majoria d'aquests compostos actuen com a antioxidants i, per tant, podrien tenir efectes beneficiosos sobre malalties en què l'oxidació representa un paper important, com ara les malalties cardiovasculars, algunes malalties neurodegeneratives com l'Alzheimer o el Parkinson, el procés d'envelliment o el càncer. En la darrera dècada els compostos polifenòlics han despertat un gran interès en la comunitat científica. A hores d'ara, molts s'investiguen en profunditat per determinar si resulten útils com a anticancerígens i en el tractament d'altres malalties de gran transcendència social.

Un aspecte interessant és si aquest efecte protector l'exerceixen per igual tots els tipus de vi. Si ens referim a la quantitat total de polifenols no hi ha dubte que el vi negre en té molts més que el blanc (Taula 2), mentre que els vins rosats es troben en una posició intermèdia. A més s'han realitzat diversos estudis que demostren que el vi negre presta major protecció cardiovascular que no el vi blanc. D'altra banda, una beguda molt habitual com la cervesa té una quantitat relativament petita de polifenols, mentre que el te conté una concentració alta (Taula 2).

© Mètode 29, Primavera 2001
Per llegir l'article sencer:
<http://www.metode.cat>



**CONTINGUT TOTAL DE POLIFENOLS
EN DIVERSES BEGUES D'INGESTA
FREQUENT EN L'ÈSSER HUMÀ**

Contingut total de polifenols (mg/l)	
Vi negre	1.000 - 4.000
Vi blanc	200-300
Cervesa	60-100
Te	750-1.050

Taula 2

I FIRA DEL LLAMINER



VINE, et lleparàs els dits

VILANOVA DEL VALLÈS

8 I 9 D'OCTUBRE DE 2011

Col.labora:  Ajuntament de
Vilanova del Vallès



Organitza:  **Xalem**
fires, mercats i més....

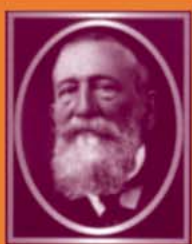
Els primers glops de vi, de vi d'Alella

L'escriptor i enigmista Màrius Serra té gravat a la memòria la primera vegada que va tastar el vi. Tenia onze anys. Va ser un tast clandestí que li va inundar la boca d'un sabor meravellós. Era vi d'Alella

El vi d'Alella em recorda la infància. Passava els estius a Matadepera, amb l'àvia Paula, en una torre del passeig de Matadepera, molt a prop de la caserna de la Guàrdia Civil. Els pares anaven a Barcelona i en venien cada dia per obrir la sabateria i només hi passaven el diumenge. L'àvia i jo fèiem vides paral·leles. Autònomes. Allà vaig començar a anar amb bicicleta, em vaig pelar els genolls mil vegades, vaig veure els primers animals en llibertat, en vaig caçar (ai), vaig fumar els primers cigarrets i vaig tastar per primera vegada el vi. El vi d'Alella. Tenia onze anys, de manera que va ser un tast clandestí, però la veritat és que ho vaig tenir molt fàcil. Cada tarda, de dilluns a divendres, anava un parell d'hores a practicar piano a Can Sauret. Una casa propera. La senyora era professora de piano i el seu marit, un cavaller alt i elegant, representant de vins. De vins d'Alella.



Alguna vegada que els senyors Sauret venien a sopar a casa portaven vi, sempre amb aquelles ampolles tan esveltes. Vi d'Alella blanc, que es deia Marfil, o també rosat. Fins llavors jo mai no havia tastat el vi, però una tarda d'aquell estiu de 1974 ho vaig fer. A Can Sauret. Estava sol, perquè la senyora havia anat al poble a comprar no sé què. Jo em recreava practicant les escales i els arpegis d'Henri Herz (un dels primers llibres d'exercicis que m'havien comprat, a la casa Beethoven de la Rambla de Barcelona, publicat com tots els altres per l'editorial Boileau). Vaig anar un moment al lavabo i, en tornar, vaig passar per la cuina amb la intenció de beure aigua. Vaig agafar el got i, just abans d'obrir l'aixeta, vaig veure al marbre una ampolla d'Alella Marfil amb un culet de vi blanc. Un culet que gairebé em va omplir el got. Me'l vaig beure de cop, com qui fa una malifeta, i em va inundar la boca d'un sabor meravellós. Aquella tarda les escales d'Henri Herz semblaven les d'Escher. Mai no oblidaré aquells primers glops de vi. De vi d'Alella.



CELLER JORDANA

- Vermouth Perucchi
- Vins i caves
- Licors
- Delicatessen
 - Ibèrics
 - Formatges DO Mancha
 - Foie



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

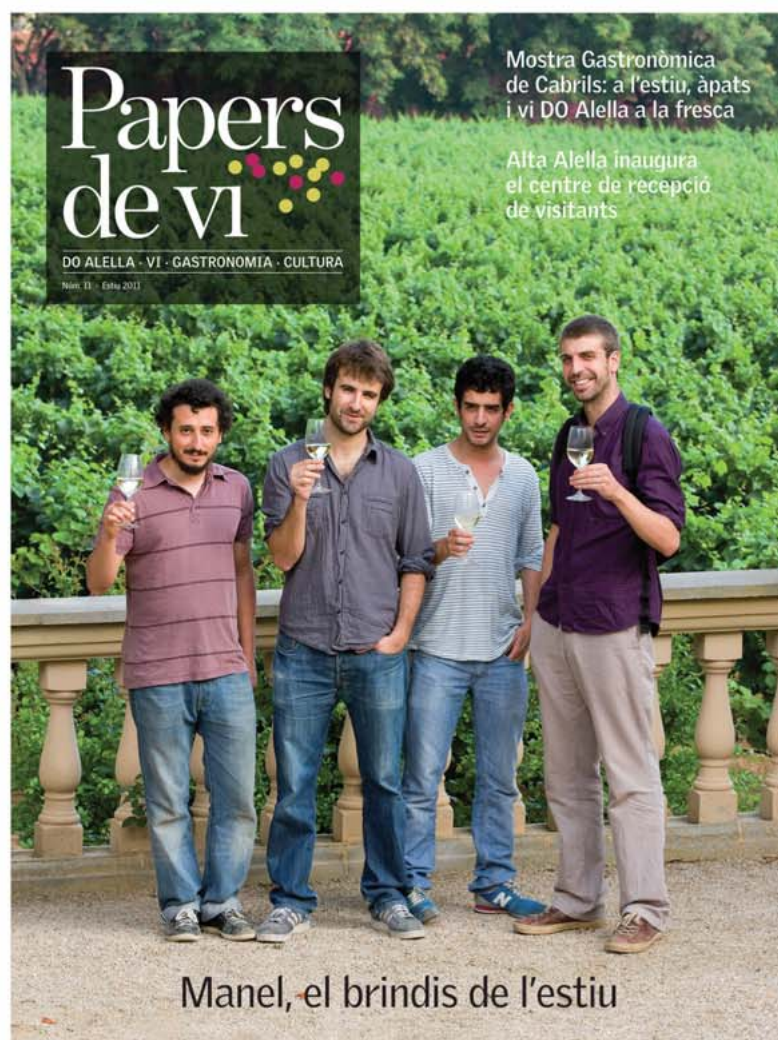


Subscriu-te

a *Papers de vi* entre els mesos de setembre i octubre i participa en el sorteig d'un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant 3macarrons

tresmacarrons
vermut-restaurant

www.tresmacarrons.com



Tast vertical

MARQUÈS D'ALELLA ALLIER

Un tast vertical de Marquès d'Alella Allier, vi fet amb raïm chardonnay 100%, del 1991 al 2008, demostra i constata la gran adaptabilitat i la llarga criança que permet aquesta varietat a la DO Alella

EL CHARDONNAY DE LA MEDITERRÀNIA

El Marquès d'Alella Allier és un blanc d'Alella fet a partir de la varietat chardonnay, de les vinyes més antigues que té Marquès d'Alella. Segons que s'explica a la seva web (<http://www.marquesdealella.com/ct/allier.php>), "és una característica peculiar la fermentació i posterior criança en bótes de roure nou francès Allier (de gra fi i semitorrat) de 225 litres, com també el desenvolupament de la fermentació malolàctica, factor qualitatiu de la criança de vins blancs. Després d'una criança sobre lies fines, fins al moment en què l'anàlisi i la degustació indiquen el final de la seva evolució en fusta, és afinat en botella abans de la seva presentació al mercat".

Per fer el tast, els responsables de Parxet/Marquès d'Alella van decantar les ampolles una hora

abans, amb decantadors com més tancats millor. I en aquest temps, el vi va passar de 10° a 12°, que va ser la temperatura aproximada que tenien quan va començar el tast.

Per al tast vertical es van obrir sis vins Marquès d'Alella Allier: el primer del 1991 (la primera anyada que es va comercialitzar, ara fa vint anys); després un Allier del 1996 i un altre del 2005 (les millors anyades que s'han obtingut fins ara); un Allier de l'any 2000 (any frontissa de canvi de segle); un altre del 2004 (any de trànsit), i l'Allier del 2008 (l'anyada que es comercialitza actualment).

Tastar un chardonnay d'Alella amb vint anys d'història no és un fet banal. És una experiència que es pot donar ben poques vegades i és una prova de constatació o desaprovació de l'adaptabilitat





2000
S'HI DESTACA
LA FRESCOR,
QUE LI DONARA
UNA VIDA LLARGA

2008
ÉS DIFÍCIL FER
PRONÒSTICS DE
COM EVOLUCIONARÀ

1996
VA SER UNA DE LES
MILLORS ANYADES A QUE
ES RECORDEN A ALELLA.

2005
VA SER UNA ANYADA
EXCEPCIONAL. PELS ANYS
QUE TE, PREDOMINEN
MOLT ENCARA LES
AROMES PRIMÀRIES

1991
UN DELS PRIMERS
CHARDONNAY FERMENTATS
EN BARRICA QUE ES FEIEN
A L'ESTAT ESPANYOL

2004
SENSACIÓ D'ACIDESA,
MOLT ALTA, UNA
PART CÍTRICA, FUSTA
MÉS MARCADA

de la varietat chardonnay a la DO Alella. Van participar en el tast tres sommeliers joves: Raimon Serra, Xavi Ayala i Judith Cercós. I per part de Marquès d'Alella van oficiar el tast el propietari del celler, Ramon Raventós, i l'enòleg Xevi Carbonell.

1991

Aquest vi es va elaborar amb raïm de les primeres vinyes de chardonnay que es van plantar a Alella els anys 1985-1986. Era una obra de vint anys el que anaven a tastar aquests joves sommeliers, que llavors eren nens o joves que encara no havien iniciat els estudis superiors.

L'enòleg Xevi Carbonell va oferir algunes dades sobre el vi i el procés d'elaboració: "És la primera anyada que es va comercialitzar

de l'Allier, amb raïm chardonnay de vinyes que tenien entre cinc i sis anys. Els elaboradors d'aleshores, amb Josep Maria Pujol-Busquets al capdavant, van cercar uns quants tipus de roure francès i americà. Era un dels primers chardonnay fermentats en barrica que es feien a l'Estat espanyol."

I els comentaris, al principi tímids, van començar a sorgir. Es trencava el gel.

Raimon Serra: "L'aroma més clara que em ve al nas és la de toffee. En boca viu una oxidació equilibrada. És plàcid, sedós i amb un final molt llarg. M'encanta aquest vi, el trobo excepcional."

Xevi Carbonell: "Té un punt volàtil que no molesta."

Ramon Raventós: "És una vinya de cinc anys que en fa vint."



Xavi Ayala: "Hi trobo petits perfils aromàtics, a més de camamilla."

Xevi Carbonell: "A Alella, el chardonnay dóna sempre la seva part més anisada, de fonoll, arbusts..."

Xavi Ayala: "És el terreny, doncs."

Raimon Serra: "Sí."

Judith Cercós: "Per ser un 91, és un chardonnay fantàstic. Els hauriem de treure sempre així."

Els sommeliers han quedat impactats. La llarga vida d'aquest vi blanc chardonnay fet a Alella els desconcerta. No havien tastat mai abans un vi d'aquestes característiques amb tan bons resultats. I amb aquest impacte gustatiu, passen a tastar el segon vi.

LA LLARGA VIDA D'AQUEST VI BLANC CHADONNAY FET A ALELLA DESCONCERTA ELS SOMELIERS



PER QUÈ ES VA PLANTAR CHARDONNAY A ALELLA?

El sommelier **Xavier Ayala** va tirar en bala fent una pregunta central: "Per què un celler amb un patrimoni tan important com és la pansa blanca es va decidir a plantar chardonnay? Cap dels presents no coneixia de primera mà aquell episodi, que es va esdevenir a primers dels anys vuitanta. De manera que li vam fer la pregunta setmanes després a Josep Maria Pujol-Busquets, que en aquella època era l'enòleg de Marquès d'Alella, el celler propietat d'Ismael Manaut pioner en l'elaboració de vins de la varietat chardonnay a la DO Alella.



Va explicar: "El chardonnay es va plantar a Alella bàsicament perquè es va donar una circumstància especial: hi havia Ismael Manaut, que era un empresari jove, molt avantguardista, amb molt bon gust i sensibilitat, que va entendre que l'expressió d'un gran vi es dóna en el seu envelliment. I que el chardonnay arreu del món s'utilitzava per aconseguir vins blancs de llarga criança. Diria que vam plantar les primeres vinyes el 1981. De forma experimental vam plantar a la banda interior un clon d'origen 'bourguignon', i a la banda de mar un clon d'origen californià. Eren vins molt expressius quan eren joves, però la seva gran expressió es donava en l'envelliment, com el temps ha demostrat.



1996

Xevi Carbonell: "La del 1996 va ser una anyada molt bona, una de les millors que es recorden a Alella. I es nota en el punt de calidesa que dona al nas."

Xavi Ayala: "Jo diria que és un vi que va amb bolquers encara. Vull dir que és un vi que, malgrat tenir quinze anys, pot créixer moltíssim encara. Hi continuen presents les herbes aromàtiques, el fonoll, un punt fresc i tot. És tota una sorpresa."

Judith Cercós: "No recordo anyades tan antigues comparables. Té una evolució bestial. A banda el color, una mica oxidat, aquest vi pot envellir molt bé molt de temps. És molt equilibrat, no hi ha cap punta. I pensar que al 1996 jo encara anava a l'institut..."

Xevi Carbonell: "També té un punt de mel."

Xavi Ayala: "Sí, però sobretot hi trobo fonoll al final."

Es pot parlar, doncs, d'una idiosincràcia pròpia del chardonnay de la DO Alella?

Xavi Ayala: "Jo diria que això és com molts nens d'origen magribí, per exemple, que arriben aquí de petits i quan es fan grans són més d'aquí que molts que hi han nascut. La varietat és d'origen francesa, però jo trobo que ara ja és pròpia d'aquí també. Això no és un oasi de la Borgonya, això és un chardonnay mediterrani, aquests vins ho demostren."



Ramon Raventós

"MALGRAT TENIR QUINZE ANYS, ÉS UN VI QUE POT CRÉIXER MOLTÍSSIM ENCARA. HI TROBO HERBES AROMÀTIQUES, EL FONOLL, UN PUNT FRESC I TOT"



2000

Raimon Serra: "Aquest vi de l'any 2000 té un problema, i és que abans hem tastat el del 1996."

Xevi Carbonell: "Sí, però hem volgut mostrar una mica de tot, per poder comparar també."

Raimon Serra: "S'hi destaca la frescor, que li donarà una vida

llarga, notes de rebosteria, amb un final llarg amb un punt de litxi."

Judith Cercós: "En boca el trobo més oxidat que no els altres. És aquest ranci final."

Xevi Carbonell: "Aquest Allier té una graduació alcohòlica al voltant de 13°, mentre que els altres se situen entre 12° i 12,5°."

Xavi Ayala: "És el vi que marca més el terreny. Hi apareix la part salada."



ELS SOMMELIERS

Judith Cercós (Ponts, 1979). Actualment és la cap de sommeliers del restaurant Moments de l'Hotel Mandarin Oriental de Barcelona. També ha estat la cap de l'equip de sommeliers del restaurant Caelis, * Michelin, de l'Hotel Ritz (2004-2008). Ha estat sommelier del restaurant The-Vineyard at Stockcross de Londres, ** Michelin, al 2008.

Raimon Serra (Alella, 1975). Actualment és el director de restauració de l'Hotel Omm de Barcelona. Ha estat director de restauració i director d'operacions de l'Hotel la Florida (2007-2009), i director del restaurant Negro y rojo (2005-2007). Es va formar a la cadena d'hotels Ritz-Carlton Hotel Company de Washington DC i a l'Hotel Arts de Barcelona. És sommelier per l'Escola de Restauració de Barcelona i va ser finalista Nas d'Or 2008.

Xavi Ayala (Mollerussa, 1980). President de l'Associació Catalana de Sommeliers. Cap de sala del restaurant Moo, a l'Hotel Omm de Barcelona. Ha estat sommelier del Celler de Can Roca de Girona, *** Michelin (2004-2006). Des del 2006 també és el responsable de producte de l'empresa Icaria Selecció (Girona). Des del 2007 és soci fundador de l'empresa Gastosoluciones SL de serveis gastronòmics. Va ser sommelier de l'any 2008 als Premis Nadal de Gastronomia i premi al millor sommelier de la fira Tecnotast 2006 de Lleida. Col·labora en mitjans de comunicació (Diari Segre, Donna Magazine de Lleida i Tastos de la revista Cupatges).

2004

Judith Cercós: "La sensació d'acidesa és molt alta."

Xevi Carbonell: "Doncs era més alta la del 1996, però té menys sensacions."

Xavi Ayala: "En destacaria una part cítrica. I és més salí."

Xevi Carbonell: "Potser té la fusta més marcada."

Durant tot el tast, els sommeliers tornen i tornen a olorar i tastar els vins més antics, el 1991 i sobretot el 1996, amb delit, amb passió, i això els fa perdre un cert interès pels que arriben després. I els comentaris sobre aquestes anyades són recurrents:

Xavi Ayala: "Ara el 1991 està bufffffff! Té notes de te negre al nas."



2005

Xevi Carbonell: "El 2005 a Alella va ser una anyada excepcional. L'Allier del 2005 és un gran vi."

Raimon Serra: "Pels anys que té, en aquest vi predominen moltíssim les aromes primàries."

Xavi Ayala: "És un 96 més jove: seriositat, rectitud, no vol créixer (no vol envellir), no hi passa el temps. Aquest vi diu: 'M'has tastat, però deixa'm uns anys més i en tornarem a parlar.' D'aquí a deu anys serà més chardonnay de Tiana que no el del 96."

Raimon Serra: "Em recorda la pansa blanca 2008, amb notes de torrat, rebosteria..."

Xevi Carbonell: "També m'hi surt l'herba seca, una constant."

Judith Cercós: "No sé què dir-te. Jo trobo que la part més cítrica és



Xevi Carbonell

"AMB ELS ANYS QUE FA QUE TREBALLEU LA CHARDONNAY I ELS BONS RESULTATS QUE DÓNA, JA ÉS UNA VARIETAT D'AQUÍ"

la més marcada. És un vi molt viu i molt jove encara."

2008

Xavi Ayala: "Poca cosa a dir. És que potser hauriem d'haver començat el tast al revés, dels vins més joves als vins més vells. I és difícil fer pronòstics de com evolucionarà. Ara hi predomina el perfil de frescor, subtileza, elegància..., però té la doble cara. És molt verd. I els pH aquí?"

Xevi Carbonell: "Tenim pH molt bons (3,1, 3,3, 3,5). Crec que és el secret de la longevitat."

Judith Cercós: "Fins al 2000 no és evident que sigui chardonnay ni que sigui d'Alella."

Raimon Serra: "Aquests vins vells ens ensenyen que hi predomina més el terrer que no

la varietat. I m'agrada molt que no hi predomini la fusta, que està molt ben integrada en tots els vins que hem tastat. I encara més havent passat modes de gran predomini de la fusta als vins."

El tast arriba al final. La reflexió s'imposa. El tast ha fet evident que cal repensar la radicalitat d'alguns discursos que fan experts vinícoles sobre l'ús de les varietats autòctones sense excepció ni matís. La raó: la brillant adaptació de la varietat chardonnay al territori de la Denominació d'Origen Alella.

Raimon Serra: "No totes les varietats es poden cultivar a tot arreu, però amb els anys que fa que treballem la chardonnay aquí i amb aquests bons resultats que dóna, ja és una varietat d'aquí."

Xavi Ayala: "Mireu, ara el 2008 treu una mica de mel. Mel, mel..."




Finca privada pels casaments més exclusius · Vilanova del Vallès

Casaments



MAS DE
SANT LLEÍ





CANSALADERIA
ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42

Mercat Municipal
Tel. 93 540 07 70



Rehabilitació integral de l'habitatge
Projectes i instal·lacions

OBRES i REFORMES ALELLA

Sant Josep de Calassanç, 37
Tel. 93 540 50 56 • 626 126 277
08328 ALELLA alella@obresireformes.com



Xarel·lo
VIN Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net
PARXET



ALELLA INDUSTRIAL

La manera més segura i econòmica de tractar l'aigua de la seva piscina.

Electròlisi salina, el tractament natural per a la seva piscina.

Un equip per a cada mida 5% d'estalvi d'aigua Darrera tecnologia

Gran poder de desinfecció Manteniments Electròlisi salina especial per a spas

Aplicacions industrials

C./Africa, 3 - 08328 - ALELLA - Tel. 93 540 5741 Dep.Tècnic: 610 27 64 03



restaurant
la plaça
d'alella

pl. de l'ajuntament, 8 | 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com



Restaurant 1789

Rambla d'Àngel Guimerà, 1
08328 Alella
Telèfon: 93 555 34 55



QUEVIURES FONT
CAN JANA DES DE 1888

FRUITES
VERDURES
XARCUTERIA
ALIMENTACIÓ EN GENERAL

Plaça de l'Ajuntament, 3 - Encàrrecs i servei a domicili - Tel. 93 555 23 92



JOAN

www.florsjoan.com

envia flors a domicili online

Navarra, 100 • 08320 EL MASNOU • TEL. 93 555 79 34



CENTRE VETERINARI ALELLA

Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h
cvalella@gmail.com

Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com



A

Alella

neix un nou

vi

que uneix la

història

de les seves vinyes amb la

modernitat

del seu

bouquet



En el seu celler s'hi podran viure
també experiències úniques relacionades
amb el món del vi com
tasts, passejades i tallers vitivinícoles




bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

El poeta del fogons

Josep Sabatés, Pep Salsetes, és un personatge fora de sèrie: cuiner exquisit de pocs comensals i cuiner popular de grans festasses, és un dels recuperadors i divulgadors de la cuina del país. Avui treballa per recuperar llavors antigues de tomàquet i més verdures al Vallès Oriental

Ens veiem poc, però ens estimem molt. Fa anys i panys que el conec, que som amics. En Salsetes és un poeta dels fogons i un geni a l'hora de recuperar totes les llavors de cinquanta mil fruits perduts per la roda del temps. Jo era un vailet acabat de sortir de l'adolescència quan vaig conèixer en Josep Sabatés, l'entrançable Pep Salsetes. Vàrem coincidir en una feina de molt grata memòria ("contra Franco vivíamos mejor"): érem els encarregats de fer funcionar el bibliobús d'Òmnium Cultural, "Cultura en Ruta". Érem tres les persones que tiràvem endavant aquella llibreria ambulante i que, finalment, esdevenia una illa de llibertat i un focus de sana ideologia en aquella època de franquisme exacerbada.

Arribàvem a qualsevol poble, un dels molts –gairebé mil– del Principat. Ens instal·làvem al centre, al bell mig del municipi, i obríem la parada. Veníem llibres i discos en català i fèiem tanta pàtria com podíem i sabíem.

Certament, era una feina molt enriquidora i interessant. Coneixíem el bo i millor de cada casa; és a dir, de cada poble. Sovint ens quedàvem de guàrdia en Marcel –el tercer company– i jo. En Salsetes sempre se'ns escapava vés a saber on. Al cap d'un parell d'hores ben prenyades tornava i ens deia que havia aconseguit un munt de receptes de les àvies més velles de la població, aquelles receptes que eren a punt de perdre's per sempre més. Però les sorpreses, amb en Pep, no s'acaben mai: ens deia, també, que encara havia tingut temps de guisar uns peus de ministre amb naps negres a casa d'algun amic local. En Salsetes és, doncs, un pou de sorpreses i, sobretot, un pou de saviesa.

En la mort del dictador, quan va venir aquesta democràcia d'estar per casa que encara respirem, Òmnium Cultural va tancar l'invent del bibliobús, va liquidar la "Cultura en Ruta". El país es va quedar sense llibreria ambulante i nosaltres amb un pam de nas i al



Pep Quintana, l'autor de l'article, és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, té una llarga trajectòria en el camp del periodisme gastronòmic. És autor de "Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera" (Editorial el Mèdol) i, amb Ignasi Massaguer, "El peix a taula. Un receptari d'Arenys" (Editorial els Llibres del Setciències).

carrer. Cadascú de nosaltres va espavilar-se per buscar-se la vida, és clar. I ell va instal·lar-se a Santa Eulàlia de Ronçana, dins el Vallès més pur, i obrí un restaurant a tocar l'església del poble. En poc temps l'èxit se'l menjava viu, "el peix envaïa el cove". Cada dia tenia ple tant a migdia com al vespre i tot sovint feia un parell de tornos. Necessitava, doncs, algú que li donés un cop de mà urgentment, i aquí és on torno a sortir jo, un servidor vostre. En aquell moment –com gairebé sempre en la meua vida– anava desvagat

i vaig decidir, sense pensar-m'hi ni un segon, de sumar-me a l'aventura culinàrio-gastronòmica que l'amic Salsetes havia emprès, que havia fet sortir de la màniga com un autèntic mag. Vaig estar tres anys al seu costat fent de marmitó, de mestre-sala i de què convingués. Em vaig fer més savi que no pas ric, però les hores que vaig passar amb ell varen ser –i ho són encara– inoblidables. Varen resultar tres anys intensos, en vaig aprendre un munt, vaig relacionar-me amb mitja humanitat i ho vaig passar francament bé.

Certament, en Pep Salsetes és l'home dels mil recursos a la cuina. Obriem, per exemple, la nevera i només hi havia tres ous; al marbre de la cuina un xic d'oli i a l'armari una paella que havia fet molta guerra. Em mirava i amb aquell posat beatífic, amb els ulls sorneguers protegits per aquelles ulleres gruixudes i aquella barba florida a base de bé, em deia "Déu proveirà", com un frare caputxí. Agafàvem un cistell, uns guants i una faca, anàvem a l'hort veí i collíem quatre ortigues, aquella herba humil i urticant, les ben rentàvem i, escaldades un moment de no res amb aigua bullent, en fèiem una truita que n'hi havia per a llepar-se'n els dits. També recordo que vàrem ben peixar un gat i, quan feia el pes, el vam matar, guisar, engolir i, finalment, en cantàrem les excel·lències. Ens havia sortit rodó. Era com un conill, però de caça. Una altra vegada, amb uns pocs amics de Granollers i de Caldes de Montbui–m'estalviaré de mencionar-los–, vàrem extreure'ns amb una xeringa una quantitat prou important de sang per a fregir-la amb ceba. Organitzàrem una espècie de concurs. Teníem sang de porc, d'ovella, de pollastre i d'home –la nostra. Només en Salsetes sabia quina era



PEP SALSETES, RECUPERADOR DE LLAVORS ANTIGUES

Arribem a dalt del Puiggraciós i aparquem al costat de la masia del segle XVIII, on viu en Josep Sabatés, Pep Salsetes. Dins la casa sembla que no hi ha ningú. Trobem en Salsetes collint cigrons d'una classe que diu que "possiblement ve dels ibers". Els ha tret de can Güell de Serinyà. Augmenten cinc vegades un cop cuits (normalment els cigrons només augmenten tres vegades el volum original). Ja fa tres anys que cultiva aquesta classe de cigrons, que té una tonalitat entre verdosa i marronosa. Diu que a la tabella fan grups de dos o tres, cosa també poc corrent. En Salsetes explica que se'n poden fer cinc-cents quilos per hectàrea, però que enguany en collirà entre vint i quaranta quilos, pel 'gastu' (el consum propi) i per repartir entre els pagesos que vulguin introduir aquesta varietat antiga de cigró.

En Salsetes també ens diu que cultiva el pèsol negre (que és parent de l'estirabec, encara que reconeix que el millor pèsol és el ganxo) i les mongetes del genoll de Cristo. Els noms que porten les varietats antigues són d'una riquesa indiscutible. Acompanyem en Salsetes a arranjar un petit tros on té planter d'enciam llarg i d'enciam vermell i escaroler de l'Etern. Diu que la terra argilosa del Puiggraciós va molt bé per a l'horta, que és una terra molt saborosa. Per arribar al planter d'enciams passem per dins d'un tancat ple d'aviram (amb gallines de l'Empordà, del Prat i vilafranquines). El cuiner i pagès ens assenyala una prunera molt antiga (que de tan antiga ni té nom) que fa unes prunes dolçíssimes, diu; i una pomera de 'can quadros' d'Arbúcies, i un perer que dona peres el bon cristià (que a Alella coneixem bé perquè és la classe per fer les peres farcides de festa major, que any rere any són més escasses).

Tanmateix, per damunt de totes les classes de verdures que cultiva amb paciència i molta convicció, en Salsetes ha fet una tasca a consciència de recuperació de tomàquets antics i ha estat l'impulsor de la Fira del Planter de Santa Eulàlia de Ronçana.

Enguany s'hi han presentat deu varietats: el tomàquet rosa ple de Parets del Vallès i Cardedeu, el pometa de Santa Eulàlia de Ronçana, el pometa de la Garriga, el pometa d'en Lluís Vila de l'Ametlla del Vallès, el cor de bou de Vacarisses, el tomàquet de Montserrat, el palosanto de Cardedeu i Argentona, el tardà de Riells del Fai, el rosa de penjar de Cardedeu i el tomàquet de penjar de Castellar del Vallès. El Consell Comarcal del Vallès Oriental, per mitjà del projecte europeu Rururbal, organitza la

fira i també ha editat un llibret amb informació sobre aquestes varietats. Aquest any la fira es fa el 3 i el 17 de setembre al Centre Cívic la Fàbrica i l'hort de l'Espelt de Santa Eulàlia de Ronçana.

En Salsetes, incansable i molt satisfet de tot l'esdeveniment, ens explica que tres plantaires de la comarca (Sebastià Puigdueta de Caldes, Quim Bigas de Can Ros de l'Ametlla del Vallès i Jaume Flaqué de Can Mataporcs de Santa Eulàlia de Ronçana) han

comercialitzat uns catorze mil planters d'aquestes varietats, perquè l'objectiu no és tan sols la recuperació, sinó també la progressiva incorporació als cultius dels productors agrícoles de la zona, al

mercat local i als plats de la població i dels restauradors del Vallès Oriental. Pep Salsetes no s'oblida de comentar-nos que vuit horts professionals ja han apadrinat les varietats i les plantaran i vendran al detall, i també proveiran una vintena de restaurants de la zona. De ric, no se'n farà mai en Salsetes, però la seva perseverança en la recuperació de les varietats antigues comença a ésser recompensada.



L'OBJECTIU NO ÉS TAN SOLS LA RECUPERACIÓ, SINÓ TAMBÉ LA PROGRESSIVA INCORPORACIÓ

(EL PERSONATGE)

cadascuna. Nosaltres, proveïts de paper i llapis, havíem de puntuar les sangs. La humana va quedar penúltima: només vam guanyar el porc! Un dijous de tardor ben entrada compràrem al mercat de Granollers una burra i xino-xano la portàrem a Santa Eulàlia. La pobra va acabar a la cassola. El todo Granollers va participar en la menjada. D'aquests "festivals", n'havíem muntat uns quants. Eren divertits i, sobretot, suculents.

No puc, ni vull, passar tot l'article explicant anècdotes viscudes –i a fe que ho podria fer–, però aquí em toca parlar de moltes coses més.

Deixeu que m'entretingui un moment de no res parlant-vos de la seva extensa biblioteca culinàrio-gastronòmica. Prestatges i més prestatges plens de llibres i vídeos. En té d'antics, algun incunable impossible de trobar a cap altre lloc, i de moderns –fins i tot té el meu! En totes les llengües del món i de totes les cultures del món. En Pep és un erudit de primera divisió. Diria que ara com ara deu ser una de les persones que pot parlar amb més autoritat sobre qüestions de cuina i taula. Ell és autor d'un parell de llibres molt ben documentats i ha escrit un munt d'articles d'estudis per a revistes especialitzades. En sap un niu, no té rival.

Un bon dia, quan es va decidir a jubilar-se (?) –en Pep, tot just si



ÉS CAPAÇ DE FER LA CUINA MÉS DELICADA, EL PLAT MÉS SOFISTICAT, O PLANTAR-SE DAVANT UNA PAELLA PER A MIL PERSONES.



el jubilarà la mort– se'n va anar a viure com un ermità a Can Joanet, al capdamunt de la muntanya del Puigraciós, al costat mateix del convent de monges. I allà va agafar-se un temps sabàtic per a reflexionar sobre el seu futur. De seguida ho va veure clar i es va llançar decidit a les seves dues grans passions: fer cursets de cuina i treballar la terra per recuperar totes les llavors del temps d'ahir.

Ha tingut temps i intel·ligència per a dedicar-se amb molta vocació a la vinya i al vi. Per a ell és ben clar: sense vi a taula no hi ha menjar, no pot haver-hi cap aliment. Necessitem un xic de líquid per a empassar-nos el sòlid. Mena la vinya i en treu un suc molt apreciable. És productor d'un vi de l'any i de tot beure. Serveix per a carn i peix, d'aperitiu i de llevants de taula. Això, hi insisteixo, és un vi de tot beure.

Però mai no ha deixat de fer cuina, ho he dit d'entrada: és el poeta dels fogons. És capaç de fer la cuina més delicada, el plat més sofisticat, aquest poema visual i comestible o plantar-se davant una paella per a mil persones. Jo he tingut la sort de menjar, en petit comitè, alguna cosa feta amb un gust exquisit i he estat testimoni també de com ha farcit i rostit un bou sencer. És l'home dels miracles i de les sorpreses.

Crec que haig d'acabar. He explicat molt per sobre una quarta part de la seva vida i miracles. Es mereixeria que omplíssim pàgines i més pàgines fent un xic de memòria del llarg trajecte que ha resseguit en Pep, en Salsetes. Caldria que el país li organitzés un homenatge: se'l mereix de dalt a baix. Ell pesa més de cent quilos, però tots són de placidesa i bonhomia. Quin personatge! Jo, per si de cas, estimat Pep et dedico un llarg aplaudiment final. ■■■



Espai DiVi

Enoteca - Celler

Celebracions
Organització d'esdeveniments
Privat & Empresa

Tast DiVi
(Divendres i Dissabte Nit)
Amb Reserva

Passeig Antoni Borrell, 1
Alella - Tel 93 555 2884
info@manorsandcellars.com

Restaurant EL Village del Sis-Tres

Celebracions
Menús per a grups
Aniversaris infantils
Barbacoa

Menú migdia: 12€ Menú migdia cap de setmana i festius : 19€ Menú Infantil

Divendres: Arròs caldós amb marisc · Dimecres tancat

**Obert a
tothom !!!**

C/ Berlin s/n - Alella

Tel. 93 555 38 95

village63@hotmail.es



VISITA'NS

ALTA ALELLA cultiva vinyes i elabora vins amb DO Alella, DO Cava i DO Catalunya amb vocació de transparència.



Descobriu... Alta Alella Privat

Gaudiu de les nostres vinyes entre el mar i el cel, dins del Parc Natural de la Serralada de Marina (Alella-Tiana).

Basant-nos exclusivament en l'agricultura ecològica, ens trobem a pocs quilòmetres de Badalona, Mataró i Granollers, i a tan sols 20 minuts del centre de Barcelona.

Degusteu els nostres vins i caves "transparentes", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic apte per a diverses activitats.

Horaris de visites de dilluns a diumenge de 10 h a 14 h

Vins ... amb vocació de transparència.

Alta Alella cultiva vinyes i elabora vins dins de la DO Alella amb vocació de transparència.

La Finca, entre els termes d'Alella i Tiana, amb una altitud de 100 a 250 metres sobre el nivell del mar.

El conjunt de varietats és molt ampli, buscant transmetre l'expressió del terrer per sobre del caràcter varietal. Les elaboracions son específiques depenent de l'anyada.

L'evolució del cava.

Els caves d'Alta Alella Privat pertanyen a la DO Cava. S'elaboren amb varietats molt expressives i amb cupatges atrevits, i junt amb una presentació molt personal, transmeten un llenguatge apte per a consumidors amb criteris cosmopolites. Intentant elevar el cava a la categoria de gran vi, capaç de marcar un nou estàndard amb la mateixa base de terra i clima, però evolucionant en quant a varietats i sistema d'elaboració.

Per a més informació: enoturisme@altaalella.cat

ALTA ALELLA PRIVAT

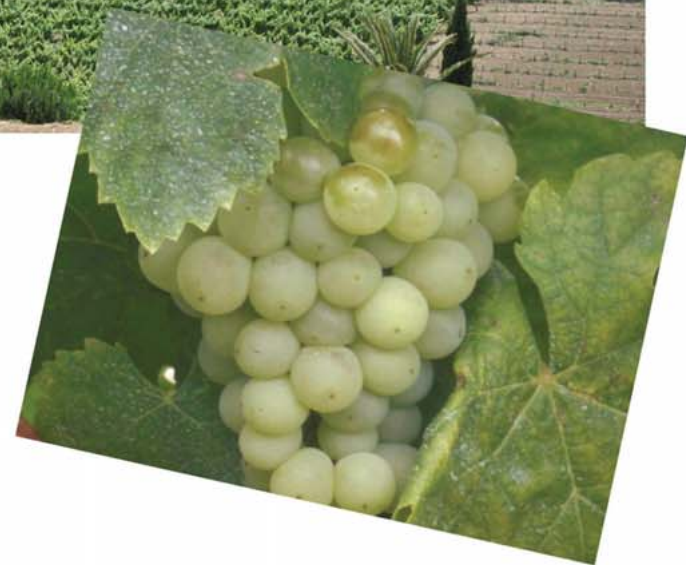
ALELLA . Camí Baix de Tiana . Finca Can Genís

+34 93 469 37 20. Fax +34 93 469 13 43

Mòbil enoturisme +34 628 624 182

www.altaalella.cat

Facebook: Alta Alella – Cava Privat





ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça Antoni Pujadas, local 8 · Tel. 93 540 84 00 ALELLA

Distribuidors
oficials
MORE MOTION BY
somfy
SISTEMA EUROPEU

la tintoreria

Plaça Antoni Pujadas, 7 · Tel. 93 540 84 19 · latintoreria@yahoo.es

LA PAPERERIA

- Material escolar i d'oficina
- Premsa i Revistes
- Llibreria
- Laminadures
- Juguets
- Regals i complements
- Fotocòpies blanc i negre / color

- Enquadernacions
- Plastificacions
- Servei de Fax
- Forrament de llibres
- Embolcall de regals
- Segells de goma
- Llibres per encàrrec

ALTRES SERVEIS

- Recàrregues telefòniques
- Organització d'aniversaris
- Serveis d'impremta
- Dies temàtics
- Arranjament de roba

Pl. Antoni Pujadas, 10 (Alella, Can Vera) · Tel. 93 540 18 15



delizie fauno

“Cal Chechu”

Geladeria · Cafeteria · Sopars freds

Plaça Antoni Pujadas Local 10B - Alella (Can Vera)
Tel. 93 555 60 60



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTS
ALIMENTS

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 • 93 540 34 05

PARK AUTOESCOLA

www.autoescuelapark.com

- Accés immediat a les classes de cotxe, sense llistes d'espera
- Cursos de ciclomotor setmanals
- Instal·lacions i vehicles nous
- Recollim a domicili
- **Al juliol, cursos intensius**

Plaça d'Antoni Pujadas, 11
TEL. 93 555 51 15
08328 ALELLA



Oficina Alella · Tel.: +34 93 540 22 22
Maresme@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.es



ENGEL & VÖLKERS®

Formatges d'autor fets al Maresme

En plena DO Alella, a l'obrador situat en un rebrec de la vessant nord del Parc de la Serralada Litoral, en Josep Cuixart produeix formatges artesans de reconeixement internacional. Una trajectòria de gairebé trenta anys com a formatger avalen aquest enamorat del bestiar, autodidacte i que es reconeix un integrista del formatge bo

Visitar l'obrador de Can Pujol és una experiència singular: intensa olor de llet, ambient humit i fresc i tasca manual..., en un entorn pulcre i inoxidable, gairebé com un laboratori. Així és com s'elabora el formatge artesà avui: seguint els mètodes tradicionals, però amb estrictes condicions d'higiene i materials i maquinària moderns. La millor combinació possible per produir un formatge de qualitat.

Dues cabres murcianes. Però a Can Pujol no sempre tot ha funcionat tan rodat. Cuixart recorda els primers passos en el món dels formatges, quan va anar a comprar les dues primeres cabres a Múrcia: "Havia llegit un llibre francès sobre la transformació de la llet, el bestiar, etc. Hi havia unes fotos de cabres de raça murcianogranadina, uns animals esplèndids, negres i de pelatge brillant. Em van agradar tant que vaig agafar

el cotxe i me'n vaig anar cap a Múrcia a comprar-ne dues. Vaig acomodar-les com vaig poder al meu utilitari, un R10 fet pols al qual havia desmuntat els seients del darrere. No donaré més detalls de com va quedar el cotxe després d'un viatge de centenars de quilòmetres amb aquella companyia singular. Quan em creuava amb la Guàrdia Civil havia de fer-los acotar el cap amb una mà mentre conduïa amb l'altra! Així va començar el meu ramat, que va anar creixent en posteriors visites a Yecla i Jumilla."

El primer formatge curat Aquest començament pot semblar una mica còmic, però exemplifica la determinació de Cuixart de realitzar el propòsit de viure del camp i gaudir de la vida rústica. Els primers assajos en l'elaboració del formatge els va fer al mas de Can Pujol, a la barriada del Canyet de Badalona, on vivia amb els pares. A la pica de pedra de la cuina, amb la llet del seu



Josep Cuixart

“EL MEU RAMAT VA COMENÇAR AMB DUES CABRES QUE VAIG PORTAR DE MÚRCIA AMB UN R10”

petit ramat. Els experiments, autodidactes, no van donar el resultat esperat. "Havia llegit força i semblava que havia de ser fàcil, però la veritat és que al principi ho llençava gairebé tot, no sortia res de bo! A còpia de proves, vaig anar aconseguint un formatge acceptable, i després d'uns cursos de formatgeria a Torre Marimón el producte va anar adquirint cara i ulls." Així va començar la producció de formatge fresc a Can Pujol, que Cuixart elaborava i el seu pare venia a la plaça de Badalona. La producció domèstica es va traslladar a un petit obrador a Cabriels on, a més del formatge fresc, Cuixart va decidir afegir-hi nous productes: "El 1989 vaig creure que era el moment de provar de fer un formatge madurat. Llavors tenia prou llet de les meves pròpies cabres i en comprava a un ramader veí de Vilassar." Així va néixer el primer formatge de cabra madurat, probablement el més emblemàtic de la casa: el Nevat.



Referent de Can Pujol. El Nevat és un reflex de la filosofia del seu creador: elaborar productes diferenciats i de qualitat. Podríem parlar d'un formatge d'autor. "Quan vaig plantejar-me fer un formatge nou va ser amb la intenció de fer un formatge diferent de la resta. Això em va portar molta feina, perquè en el món dels formatges pràcticament tot s'ha inventat i tan sols poden fer-se variacions sobre temes existents. Per sortir al mercat considerava que calia tenir característiques realment diferenciades, per l'aspecte exterior i per les condicions organolèptiques del mateix formatge. Fer-lo

embolicat amb un drap ja s'havia inventat amb els formatges *de servilleta* i de Maó, però jo vaig fer-ho amb un formatge de pasta tova i completament blanc: una combinació nova de característiques ja existents. I, per descomptat, fet amb tota la cura que ens era possible. Va ser un formatge que de seguida va tenir acceptació i no va trigar a sortir a l'exterior, concretament als Estats Units, on es continua venent.

Can Pujol, avui. El 2003 en Josep va traslladar l'obrador a l'emplaçament actual, a Vilassar de Dalt. Ha abandonat l'activitat ramadera i compra la llet de cabra a pastors de

"VAIG PLANTEJAR-ME FER UN FORMATGE NOU, AMB LA INTENCIÓ DE FER UN FORMATGE DIFERENT DE LA RESTA"

la rodalia, mentre la d'ovella li arriba del Pallars. La producció ha augmentat i a l'obrador es manufacturen set tipus de formatge, cadascun amb personalitat pròpia, creats per en Josep i elaborats principalment amb llet pasteuritzada i sense cap additiu: només quall, sal i ferments. "Un dels formatges –puntualitza Cuixart–, l'Odre, el vaig idear amb en Josep Viader, una persona per qui tinc molta estima i reconeixement com a formatger. És més gran que jo i té més experiència, i li vaig demanar ajut perquè volia saber què en sortiria, de la col·laboració entre tots dos. El vam anomenar Odre, que és una pell assecada d'animal que es feia servir de



ELS FORMATGES CATALANS I ACREFA

ACREFA és l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans. Es dedica a la promoció i suport dels associats mitjançant l'assessoria tècnica i legal. Cuixart la presideix des del 2003, i actualment acull uns setanta productors. Comptant-hi els no-associats, segons Cuixart podem parlar sense errar gaire el tret d'uns cent elaboradors a Catalunya. Una xifra respectable, si es compara amb la mitja dotzena que hi havia fa trenta anys, quan Can Pujol tot just començava. Aquest augment de productors és molt positiu per al sector: estimula la competència i la creació de nous productes (la varietat actual és molt superior a la de zones amb molta més tradició), i la presència als mercats fa que el públic s'habitui a aquesta mena de productes, fins no fa gaire temps més aviat minoritaris.



La proliferació de petits productors no significa que l'elaboració de formatge sigui una activitat fàcil de tirar endavant. La normativa sanitària és molt estricta i arriba a ésser un impediment, especialment per als petits artesans, perquè necessiten instal·lacions molt costoses. Per intentar suavitzar aquesta situació, ACREFA ha elaborat una Guia de pràctiques correctes d'higiene, adaptada a les necessitats reals dels petits establiments. Econòmicament, el començament és dur perquè, especialment en el cas de formatges madurats, passen mesos abans no es recupera la inversió, i complir aquesta roda per a una petita empresa és difícil. Els ajuts de l'administració, sobretot al territori català, són escassos. Això és motiu, segons Cuixart, d'una certa competència deslleial amb la resta de l'Estat, on l'accés a subvencions és més fàcil i permet als productors sortir al mercat amb preus més competitius.

(GASTRONOMIA)

recipient per a líquids." Perquè fins i tot en els noms, Cuixart s'hi mira molt, i sempre bateja les creacions làcties amb mots curts i que volen dir alguna cosa. Sant Mateu i Montcabrer són dues zones dels voltants de l'obrador, i Nevat fa referència a la forma de les muntanyes suaus de la serralada quan neva, un fet curiós perquè al litoral català no hi neva gairebé mai. "Quan vaig fer aquest formatge era més jove i em sentia amb forces per aconseguir tot el que em proposés –explica Cuixart–, fins i tot fer nevar a la Serralada Litoral, encara que fos en forma de formatge! Crec que quan un es



proposa una cosa, si és una meta raonable pot aconseguir-la si s'hi esforça, encara que sigui difícil. És un dels valors que m'han fet tirar endavant a la vida.

Catalans (i) universals.

Cuixart defensa que l'obtenció d'un bon formatge és l'objectiu principal de l'empresa, i aquesta filosofia es reflecteix en uns productes que gaudeixen de reconeixement internacional. La fal·lera exportadora forma part del tarannà de Can Pujol des del principi: "A l'estranger hi havia una sòlida tradició en el camp del producte artesanal, molta més

que no aquí. Per això de seguida vaig començar a exportar, pensant que fora d'Espanya un producte com el nostre tindria una bona acceptació. Vaig fer-ho molt abans que la gent parlés de la importància d'exportar com es fa ara, vaig ser un avançat." Cuixart va encetar el plantejament i Can Pujol ven gairebé el 35% de la producció a l'estranger. Els Estats Units són el primer mercat internacional, seguit de Dinamarca, Suècia, Finlàndia, Alemanya... Els formatges de Can Pujol han arribat al Japó, per mitjà de Carme Rusalleda. Formatges catalans, i universals.



Ctra. de Sant Pol de Cebrià - C 32 sortida 117 - Sant Cebrià de Vallalta - Tel./Fax 93 763 12 77
info@santcebriapitchandputt.com - www.santcebriapitchandputt.com



C/ Ramon Llull, 14 - 08329 Teia (Barcelona)
Tel. 93 540 30 89 - Fax 93 540 31 63
info@teiapitchandputt.com
www.teiapitchandputt.com

PETIT NEVAT

Tipus: pasta tova

Temperatura de conservació: 2 °C i 4 °C

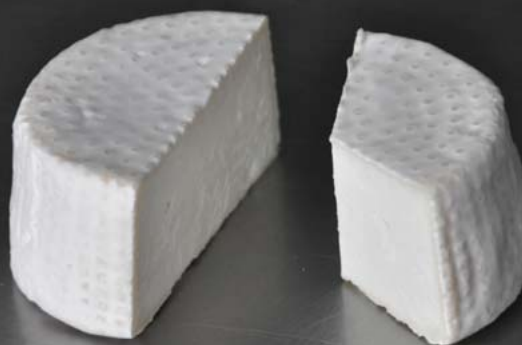
Temperatura de consum: 18 °C-20 °C

Llet pasteuritzada de cabra

Maduració mínima: tres mesos

Caducitat: tres mesos

Al tall té color d'ivori. L'olor és d'una intensitat mitjana i hi predomina la fusta i la humitat, amb notes de llet de cabra i herba, o xampinyó i cava natural segons l'època de l'any. El seu pas en boca permet notar unes sensacions àcides i animals, de fruita seca crua, amb predomini d'un amarg agradable en l'aroma i el postgust.



1

ODRE

Tipus: pasta tova

Temperatura de conservació: 2 °C i 4 °C

Temperatura de consum: 18 °C-20 °C

Llet pasteuritzada d'ovella

Maduració mínima: quinze dies

Caducitat: tres mesos

De color d'ivori i sense ulls, fa olor d'humitat i de xampinyó, amb notes de fusta i celler. En boca, l'acidesa inicial deixa pas a la percepció del gust de la llet, un fons vegetal, amb un final de nous. El gust és pronunciat, rematat per una aroma intensa i neta que imprimeix caràcter al conjunt.



2

SANT MATEU

Tipus: escorça rentada

Temperatura de conservació: 2 °C i 6 °C

Temperatura de consum: 18 °C-20 °C

Llet pasteuritzada d'ovella

Maduració mínima: un mes

Caducitat: deu mesos

L'aspecte interior és homogeni, amb presència d'ulls petits, escassos, sobre un fons de color blanc trencat. Al nas predomina l'olor neta de flors, api i fenc, sobre un fons de llet. En boca la textura es percep cohesionada i cremosa, mai fundent. D'acidesa suau d'entrada, apareix la dolçor sobre el lacti. Regust més aviat aromàtic i poc amarg.



3



MONTCABRER

Tipus: pasta semitova
Temperatura de conservació: 2 °C i 6 °C
Temperatura de consum: 17 °C-19 °C
Llet pasteuritzada de cabra
Maduració mínima: un mes i mig
Caducitat: un any

Color blanc d'os, sense penetració de l'escorça i absència d'ulls. Olor de mineral amb notes suaus de llet de cabra. El gust és suau amb una entrada lletosa i àcida, i després hi surten les notes minerals. Al final apareix un gust de nous combinat amb una aroma mineral, i una sensació de baixa intensitat de torrat, acabada amb una persistència llarga.



ROS

Tipus: pasta premsada
Temperatura de conservació: 4 °C i 6 °C
Temperatura de consum: 17 °C-20 °C
Llet pasteuritzada d'ovella
Maduració mitjana: sis mesos
Caducitat: dos anys i mig

Presència d'ulls petits a l'interior, distribuïts de manera irregular, i d'un color de pasta groc dèbil i concentrat, característic de la llet d'ovella. Notes dolces i de llet d'ovella d'entrada, amb una sal molt integrada i astringència present, però poc marcada. Després hi apareixen els torrats.



RESERVA

Tipus: pasta premsada
Temperatura de conservació: 4 °C i 6 °C
Temperatura de consum: 17 °C-20 °C
Llet pasteuritzada de cabra
Maduració mínima: un any
Caducitat: cinc anys

Olor particular, amb records de regalèssia a l'exterior i mel a l'interior, molt equilibrada. De textura granulosa i cristal·lina, permet percebre en boca unes notes dolces inicials, sal integrada posterior, amb un regust picant, mai ardent. Recorregut aromàtic balsàmic, de mel i flors, combinat amb la personalitat de la maduració d'un any.

El maridatge: blancs DO Alella amb formatges del Maresme

Per fer el maridatge dels formatges de Can Pujol vam proposar a la sommelier Rosa Vila que preseleccionés tot un seguit de vins de la DO Alella. Ella va ser atrevida i, contra les convencions clàssiques de maridar el formatge amb vins negres, va proposar un maridatge protagonitzat pels vins blancs del territori. El resultat demostra l'empatia que es produeix entre tots dos. Amb els deures fets, Vila va confrontar una altra vegada vins i formatges, però aquesta vegada la sessió es

va fer amb Josep Cuixart al seu obrador de Vilassar de Dalt. El tast de formatges i vins va durar un parell d'hores, però en podrien haver estat dues més. Sensacions i emocions no van parar de créixer. El tast es va fer per ordre d'intensitat gustativa dels formatges i no pel tipus de llet. Josep Pujol elabora una paleta de formatges força variada, els uns a partir de llet de cabra i els altres amb llet d'ovella, els uns amb maduracions molt suaus de dos o tres mesos i els altres amb maduracions de més d'un



Rosa Vila

any. A Cuixart no li agrada parlar de curació i prefereix parlar de maduració, perquè diu que el formatge no es cura, que no ha estat pas malalt, sinó que madura.

Es van maridar sis formatges que Josep Cuixart, amb la complicitat de Rosa Vila, va establir en l'ordre següent: Petit nevat, Odre, Sant Mateu, Mont Cabré, Ros i Reserva. Vila va proposar un tast en dues fases per a cada formatge i vi maridat. La primera, tastant separatament el vi i el formatge i, tot seguit, tastant el vi i el formatge al mateix temps, barrejant-los a la boca. Aquest segon tast acostuma a ésser l'adequat. Per tastar el formatge és imprescindible col·locar-lo i escalfar-lo en boca. És d'aquesta manera que s'aconsegueixen trobar les sensacions que produeix el formatge. "La temperatura és molt important, perquè el fred reprimeix els gustos del formatge", comenta Cuixart, que recomana treure els formatges de la nevera una hora abans de tastar-los. Una vegada a la boca, el formatge s'ha d'escalfar i desfer.

EL RESULTAT DEMOSTRA L'EMPATIA QUE ES PRODUUEIX ENTRE ELS VINS DO ALELLA I ELS FORMATGES DE CAN PUJOL



La sommelier va confrontar el Petit nevat amb el Sauvignon Blanc 2010 de Roura. Resultat: "Tot queda arrodonit, les notes del làctic (hi noto la llet, a aquest formatge) amb les aromes primàries del vi, que dona molta sedositat. Vi i formatge queden equilibrats i harmònics."

Després va arribar el Pas de les Bruixes d'Altrabanda fent de parella amb l'Odre, un formatge d'ovella que presentava un color

una mica més groguenc que no l'anterior, el Petit nevat, que és de cabra. La sommelier de seguida va veure que l'havia encertada: "Funcionen bé. Aquest formatge té una textura més complexa que no l'anterior i això, amb el vi, que s'elabora amb maceració pel·licular, fa que s'estableixi un bon binomi. El vi ens potencia l'estructura del formatge. Són molt bons companys de viatge."

S'arribava al tercer formatge, el Sant Mateu (cabra), que Rosa Vila va fer combinar amb el blanc de Can Bouquet, de garnatxa blanca i pansa blanca. El doble tast, aquesta vegada, va oferir una informació de valor incalculable: "Vi i formatge funcionen molt bé. El vi ofereix unes aromes de flors i fruita madura, amb un punt de fumats i amb una nota làctia que s'adiu amb el punt de fumats que també té el formatge." Però la sorpresa es produeix quan es barregen en boca vi i formatge. Aleshores el vi canvia i mostra uns aspectes més primaris. I Josep Cuixart va intervenir aleshores: "A mi en boca aquest maridatge diria que gairebé m'ha emocionat. Trobo que és el vi per a aquest formatge." I encara una sorpresa final: la descoberta que tant les vinyes de garnatxa amb les quals s'elabora aquest vi com el formatge es troben a Vilassar de Dalt.

Va arribar el tast del Foranell (garnatxa) amb el Montcabrer (cabra). El vi presenta unes notes de préssec, albercoc i codonyat que el fan molt rodó. I la maduresa del formatge hi dona gran personalitat. Va ésser un maridatge molt gaudit, també. Comentava Rosa Vila: "En la barreja es destaca el mineral, la salabor (la proximitat del mar). I després et queda un gust més cremós en boca. O sigui, la fortalesa del mineral dona pas a la sedositat de la fruita madura del vi i la maduresa del formatge."

Enfilàvem el cinquè maridatge. Josep Cuixart recordava que el



MARIDATGE FORMATGES

- 1 Petit nevat** amb Sauvignon Blanc 2010 de Roura
- 2 Odre** amb El Pas de les Bruixes d'Altrabanda
- 3 Sant Mateu** amb Bouquet d'A 2010 de Bouquet d'Alella
- 4 Montcabrer** amb Foranell garnatxa blanca 2009 de Quim Batlle
- 5 Ros** amb negre merlot 2010 de Can Roda
- 6 Reserva** amb Marfil Generós Semi d'Alella Vinícola



Ros és un formatge amb una maduració de set a vuit mesos, a l'estil del manxec de pasta premsada. I li ha posat Ros, perquè a ell li deien així de petit, pel color del formatge i perquè el seu fill també és ros... Rosa Vila proposava maridar el formatge Ros amb l'únic vi negre de tot el tast, Can Roda merlot jove. És un vi amb aroma de cireres i amb notes de pebre de tots colors. En boca encara s'hi troben les cireres i també hi ha prunes, amb un punt d'acidesa. Mentre que el formatge, en boca, dona notes de bolets, camagroc per ser més precisos, i una nota de brioix de mantega, a l'estil dels forns francesos. Josep Cuixart apuntava: "Com que és un formatge d'ovella, sempre és més greixós." En aquest cas, Rosa Vila obria una possibilitat nova fins ara: "Trobo més bo no barrejar-los. Primer es pren el formatge i després el vi. Hem de procurar que el vi no xopi el formatge, que només hi passi per sobre."

Trobo que és la millor manera de combinar-los."

El tast i maridatge va arribar a la recta final. El darrer formatge, Josep Cuixart l'anomena Reserva. És un formatge de la família del parmesà. Rosa Vila el va confrontar amb un altre producte fora de línia, el generós semi del 1976. Ens trobem davant de dos productes de forta personalitat. El vi al nas va espantar Josep Cuixart, poc avesat a aquestes rareses, amb aromes de laca i de pintura d'ungles. Però després en boca és amable. I Cuixart hi veia una lluita: "El formatge es vol mantenir davant del vi". I Rosa Vila: "Sí, tots dos tenen una gran potència, cadascun fa sa guerra i rivalitzen. Tots dos volen ser ells i volen fer valer la seva categoria." Vila tornava a recomanar que es prenguessin separats, malgrat que assegurava que congeniaven en les notes minerals, i això els acosta.



LA XARCU
de la Solaia
Entrepaus, Tapetes
i Altres Cosetes...

Carrer Maresme 19, 08328 Alella
Tel: 93 540 87 64

ARQ

C/ DOCTOR CORBERA, 4 1r-1a. 08328 ALELLA
CONTACTE: 93 555 03 49 | 629 48 36 06
info@arqalella.com | www.arqalella.com

- OBRA NOVA
- REHABILITACIÓ INTEGRAL
- AMPLIACIÓ I REFORMA
- PROJECTES D'INTERIORISME
- PROJECTES D'EXTERIOR I PISCINES
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS
- COORDINACIÓ I DIRECCIÓ D'OBRA
- TRÀMITS DE PERMISOS D'OBRA
- CÈDULES D'HABILITAT
- INFORMES TÈCNICS



BAR - RESTAURANT

Anna

93 540 98 47

C/. Rosaleda nº4
08328 Alella (BCN)

Esmorzars
Mejars casolans
Carns a la Brasa
Plats combinats
Menú del dia

FORN DE PA - PASTISSERIA

G
R
A
N
J
A



D
E
G
U
S
T
A
C
I
Ó

Passeig de la Riera, 14 08329 Teià Tel. 93 540 14 52



BITXOS
VETERINARIS
BOTIGA • PERRUQUERIA • SPA



93 540 63 62 • 622 33 01 77
Carretera d'Alella 12 • 08328 Alella
www.bitxos.info • info@bitxos.info

dilluns - divendres 9.30 - 20 hs
dissabte 9.30 - 13 hs

No tanquem als migdies

P PARKING PRIVAT CLIENTS



Agricultura
ecològica



Prims Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins a la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.



Finca La Sentiu



08391 Tiana



Tel. 699 086 355



celler@joaquimbattle.com



Formació
Disseny de pàgines web
Programació a mida
Manteniments informàtics
Reparació de PC's

Empresa de serveis informàtics
format@canalmaresme.com

Rambra d'Àngel Guimerà, 31 · Tel. 93 540 82 81



**Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...**

Lluís Martí, pintors
C/ Canonge, 14 (Alella)
Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com



TALLERS ALELLA

Miguel Alcalde i Fills, S.C.P

Treballs de manyeria en general i de forja
Serralleria, portes basculants
i automatismes de tota classe
Tancats metàl·lics i col·locació de bruc

CARRER DEL MIG. 19 · TEL. / FAX 93 555 21 43 · ALELLA

FOTOGRAFIA PROFESSIONAL

children & families
imatges d'un instant per a tota la vida

- Retrat infantil
- Retrat familiar
- Aniversaris i celebracions
- Decoració fotogràfica per a la llar
- Muntatges gràfics per a celebracions
- Reportatges infantils
- Llibres personalitzats
- Muntatges audiovisuals

ENS DESPLACEM A DOMICILI

Plató de 2.000 m2 d'exteriors amb piscina, gespa etc...
i 500 m2 d'estudi interior

Tel 93 541 20 41 · Mob 630 053 148
children@childrenandfamilies.es www.childrenandfamilies.es

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8




Tel. 93 540 27 74
**PERRUQUERIA
LIOTRIC**
HOME I DONA
SOL UVA

HORARI: de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dilluns tancat

**CN CONSTRUCCIONES
CASTRO-NOFUENTES S.L.**

- rehabilitació
- reformes
- manteniment
- habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34




TALLER GRANÉ SC

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

**Ara, també:
Autodiagnosi i
esborrat d'avaries**

- Canvi d'oli
- Posta a punt
- Nivells
- Filtres
- Bateria
- Amortidors
- Frens
- Revisió Pre ITV

carrer Comas, 12
telèfon 93 540 31 41



**BAR - RESTAURANT
VINALLONGA**

Rambra d'Àngel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

pujoladvocats
advocats i gestors administratius

**LA GESTIÓ INTEGRAL DEL SEU NEGOCI,
LA SOLUCIÓ GLOBAL PER LA SEVA LLAR**

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella
Tlf. 93 540 89 24 | Fax 93 540 96 88
administracio@pujoladvocats.es | www.pujoladvocats.es



Elaboració i venda de vins, caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes de muntanya
i al celler modernista

Restaurant Celler Marfil amb cuina permanent

AV¹⁹₀₆
ALELLA VINÍCOLA

Rambla Àngel Guimerà, 62 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com

Alcon[®] és *visió*

www.alconlabs.com/es

Camil Fabra, 58 08320 El Masnou Barcelona

Cròniques de disseny, amb gust de vi

El dissenyador gràfic i historiador del disseny Enric Satué publica aquest mes de setembre el volum memorialístic “Cròniques de disseny amb gust de menta, vainilla o xocolata” (núm. 3 de la col·lecció *Empremtes d'Edicions Tres i Quatre*). N'avancem tres fragments del segon capítol del llibre, que rememoren els viatges a Grècia de l'autor, i amb del món del vi i del disseny com a protagonistes.

Al **café de Konstandis**, aquella tarda vam veure els vilatans bevent, com si res, infusió de sàlvia, fumant el narguil, jugant a les dames i els més joves als escacs. Poc més o menys, com els pintà Nikos Kazantzakis a *Crist de nou crucificat*.

Ara bé, fora de quadre, en una taula situada discretament lluny del tumult, l'amic Takis i jo maldàvem per guanyar la batalla del disseny ideal d'una etiqueta de vi, en aquells moments imaginària. Com els perses a la batalla de Marató que va tenir lloc allà al davant, al golf Sarònic, jo m'alineava a la dreta, cedint l'esquerra, com els grecs, a l'amic nadiu.

No ens cansàvem de traçar esbossos a llapis sobre tovallons de paper, en un ritual vagament exorcista ja que ni les etiquetes escadusseres de vi de resina que Takis dissenyava per a un viticultor d'Atenes acabaven d'agradar-li, ni a mi em feien el pes les que vaig fer per compromís, per renovar les del clàssic Marfil de la Cooperativa Vinícola d'Alella.

I és que, en projectes d'aquesta mena, la influència dels clients és més pesant que el vi de grau, i puja al cap, i fàcilment malmet la idea més brillant, llevat de casos especials en què el dissenyador és part activa del negoci o, almenys, un soci minoritari.

Tret d'aquestes excepcions, poques etiquetes de vi guanyen concursos de disseny. Probablement per això, celebrarem amb tant d'entusiasme el fet que, un cop evaporats els esperits malignes, aparegué sobre la taula, amb les cadires tombades i els narguils caiguts, una esplèndida marca creada per la rotllana de l'ampolla que va quedar, per atzar, impresa en un tovalló. Capficats en la recerca, no enteníem que allà hi havia *la mare de totes les etiquetes* feta amb un pictograma caigut del cel, que associava la natura etílica del producte amb la petjada subtil, semiborrosa.

De comú acord, afegírem el nom d'un vi imaginari al capdamunt del cercle, de banda a banda, gargotejant-hi al peu els blocs característics, amb les dades de la collita, el grau i el contingut. Tot seguit, Takis retallà acuradament el tovalló fins a donar-li el format d'una etiqueta convencional, i es guardà a la cartera aquella creació a quatre mans.

UNA ESPLÈNDIDA MARCA CREADA PER LA ROTLLANA DE L'AMPOLLA QUE VA QUEDAR, PER ATZAR, IMPRESSA EN UN TOVALLÓ

Enric Satué

En el vessant d'historiador del disseny, Enric Satué ha publicat fins ara una desena de llibres. Es destaquen “El diseño gráfico”, “El diseño gráfico en España” i “Arte en la tipografía y tipografía en el arte”. Més informació: <http://www.enricsatue.com>

Molts anys després, al cap d'un parell de cartes intranscendents, el bo de Takis em va enviar una fotocòpia en color de la peça oblidada, amorosament conservada. En veure-la, vaig recordar que a Marató vaig viure la segona de les set experiències vitals que em va proporcionar Grècia en els tres viatges que hi vaig fer; d'una intensitat variable, com ara els moviments sísmics.

Com fan els vins d'anyada, la vella idea il·luminà de sobte el disseny d'unes etiquetes del Priorat que m'acabava d'encarregar un amic que se sent bullir la sang, i que quan desgrana la seva cançó insígnia s'ensorren tots els escenaris:

*Paraules d'amor
senzilles i tendres
no en sabíem més,
teniem quinze anys*

Per cert, que els seus socis no van fer gran cosa per mirar de rebaixar l'estadística dels clients habituals, i doncs van contribuir a devaluar-ne el disseny fins a deixar de comptar-lo entre els meus preferits. Però, al marge d'aquesta circumstància gairebé inevitable, m'alegra que la petjada del vi continuï brillant amb la intensitat rotunda d'aquell sol d'agost que il·luminà, al mateix temps, el golf Sarònic i la batalla de Marató.

La primera nit pernoctarem a casa l'anacoreta Photis. Ens va servir un sopar frugal que fou, però, la quarta experiència vital del períple. Una esquerpa fogassa de pa negre, sec —qui sap si pastat amb espigues del primer blat que Demèter va regalar al fill de Cèleu, agraïda per haver-la acollit a Eleusis després d'haver alliberat Persèfone del rapte d'Hades—, i per tall un bol de terrissa que vessava d'olives d'un verd negrós, grosses com els grans de raïm que penjaven d'una parra que emmarcava la porta de la terrassa, i que atenuava en part el sol que queia a plom aquell agost. I res més.

Bé, també posà a la taula una ampolla del vi de resina popular, dissenyat pel Takis, del que no admet matisos: o encanta o repugna. El primer glop, sense excepció, decep, però el gust fort, únic en viticultura, ens transporta dos mil anys enrere, al temps que segellaven les àmfores amb resina de pi perquè l'oxigen no el fes malbé. Més tard, en usar bótes, hi tiraven una bola de resina per tal de mantenir-ne el regust. Així doncs, ens limitarem a fer el que feia Katsimbalis, l'autèntic colós de Marusi recreat per Henry Miller:

Ruixant tota la ingestió amb un bon glop de resina. En els seus bons temps havia begut grans quantitats de resina; deia que feia bé a l'home: era bo per a la ment, bo per als ronyons, per als pulmons i per al ventre, bo per a tot.

Alternant el pa amb les olives i el vi practicàrem el principi socràtic de menjar per viure, en lloc del de viure per menjar, gaudint de la posta del sol que declinava a poc a poc allà baix, al mar Egeu, que s'empassava el *cercle de foc que roda a xarrupets*, com nosaltres fèiem amb el vi de resina que ens connectà directament amb l'Antiguitat. ■■■

“Cròniques de disseny amb gust de menta, vainilla o xocolata” arriba a les llibreries aquest setembre. Es presentarà a l'Ateneu Barcelonès el 9 de novembre a les 19.30. El llibre forma part de la nova col·lecció memorialística

Empremtes, d'Edicions 3i4, on també trobem “Adéu, Alexandria. Memòries”, d'André Aciman, i “Quan Kafka feia furor. Records de Greenwich Village”, d'Anatole Broyard.



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



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

Homs

www.materialshoms.cat

materials per a la decoració

Nova exposició, tot tipus de materials per a la construcció i la reforma, totes les novetats, gran secció de ceràmica, pedra natural, parquet, sanitaris, cuines, aixetes, mampares i electrodomèstics...



Exposició de material de decoració
 Escultor Llimona, 9 · Alella | Tel. 93 540 37 69

Magatzem de material per a la construcció
 Joan XXIII, Camí d'Alella · El Masnou | Tel. 93 555 81 56

Magatzem i oficina a Alella
 Riera Principal, 48-50 · Alella | Tel. 93 555 97 53



centre d'Àlia
de psicologia
i logopèdia
d'Àlia

Un equip humà
i professional

orientat a l'atenció
d'infants, adolescents i adults

Ribas 5
08328 Alella
tel. 93 5408971

hores concertades

PISOS
CASES
LOCALS
TERRENYS
LLOGUERS



**Finques
CEBRIAN, S.L.**

administrador de finques



Riera Fosca, 7-9
08328 ALELLA
Tel. 93 555 14 47
Fax. 93 555 96 21

www.finquescebian.com



fablan's estilistes
HOME - DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials

· Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge
C/Doctor Corbera, 8 - Tel. 93 555 91 21 - fablan_s@hotmail.com



**Farmàcia
Martínez
Solé**

Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:

SETEMBRE: Dies 17 i 18
OCTUBRE: Dies 8, 9, 29 i 30

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

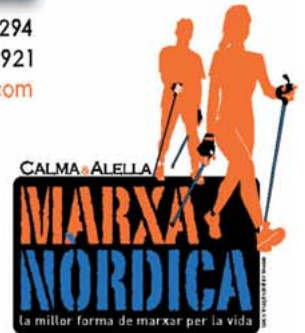
HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h



PILATES
FISIOTERÀPIA
TRACTAMENT PRE/POST PART
TRACTAMENT SÒL PÈLVIC
AYURVEDA
OSTEOPÀTIA
TERÀPIES NATURALS
ACUPUNTURA
NUTRICIONISTA
(ALÈRGIES ALIMENTÀRIES)
DRENATGE LIMFÀTIC
MASSATGE TERAPÈUTIC
MASSATGE ESPORTIU
TERÀPIES DE VEU
IOGA KUNDALINI
CONSCIÈNCIA POSTURAL NENS
CURSOS I SORTIDES DE
MARXA NÒRDICA
DANSA DEL VENTRE

Calma, Dr. Faus nº 8, Alella. 935 408 294
Recepció: 646 656 544 . Asun: 679 905 921
info@espaicalma.com . www.espaicalma.com

APUNTA'T A LA MARXA QUE
ESTÀ REVOLUCIONANT EUROPA
EN EXCLUSIVA A CALMA
(ALELLA)



Anne Marie Roche
Tel. 606 40 14 13
Riera Fosca, 32 baixos
08328 Alella Barcelona

Pilates caminant cap a
la nova era del benestar

charol

CALÇAT & COMPLEMENTS

- Sabatilles Home i Dona
- Calçat de moda
- Sabates de descans i per a peus delicats
- Calçat especial per a la gent gran

Torrent Vallbona, 8 T. 93 540 16 02 charol.alella@yahoo.com

glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



SERVEI TÈCNIC
FERMAX

SERTEC
SERVEIS TÈCNICS DEL MARESME, SCP

INSTAL·LACIÓ I REPARACIÓ D'ANTENES TDT/SAT, INTÈRFONS I VIDEOPORTERS

Almeria, 12 · 08320 El Masnou · Tel/Fax. 93 540 90 60
www.videoporterosyantenas.com · info@videoporterosyantenas.com

UN VI DIFERENT QUE NO ET DEIXARÀ INDIFERENT

WWW.SERRALADADEMARINA.COM



A L'ALTRA BANDA DE LA MUNTANYA...

ALTRABANDA

EL CELLER DE MARTORELLES.

ALTRABANDA, SCP

C/AGRICULTURA, 34

MARTORELLES

TEL. 93 570 45 34



Pneumàtics Hnos. Rojas

Pack de 4 llantes de 17" + 4 pneumàtics a 1.040 €

Pack de 4 llantes de 19" + 4 pneumàtics a 1.170 €

AQUESTS PREUS INCLOUEN VÀLVULA, EQUILIBRAT I IVA EN PNEUMÀTICS 225/45X17" I 225/40X18"



7,00 X 15"
7,50 X 16"
7,50 X 17"



7,50 X 17"
8,00 X 18"
8,00 X 19"



9,00 X 19"
10,00 X 19"



7,00 X 16"
7,50 X 17"
8,50 X 18"
8,00 X 19"



8,00 X 17"
8,50 X 18"
8,00 X 19"
9,50 X 19"



6,00 X 15"
7,50 X 16"
7,50 X 17"



7,00 X 15"
7,00 X 16"
8,00 X 17"
8,00 X 18"

10.000 pneumàtics en stock per a turisme, furgoneta i 4x4

Alineació de direcció electrònica
Suspensions i frens
Pneumàtics d'importació i nacionals
Silenciadors
Olis
Llantes d'aleació lleugera
Reparació de punxades a l'acte



Aragó, 138 · 08011 Barcelona · Tel. 93 453 37 32 · Fax: 93 453 35 64
Horari comercial: De dilluns a divendres de 8 a 20h i dissabtes de 8 a 13h
(Oferta vàlida excepte error tipogràfic o esgotar existències)

...aquesta nit em casaré amb la filla de la vinya

El matemàtic, astrònom i filòsof persa del segle XI dC Omar Khayyam ha passat a la història com el poeta que va fer del vi metàfora i símbol de llibertat i eternitat (depenent de la perspectiva hedonista o mística dels seus poemes), de gaudi, plaer, alegria, consol i, fins i tot, vida eterna. Dues edicions recents de la seva poesia ens acosten l'obra d'aquest clàssic

ALLARGA'M LA COPA DE VI, QUE LA NIT S'ESCAPA

Hi ha un poeta persa de nom Omar Khayyam que és considerat el poeta del vi. Khayyam, que va néixer a Nishapur (Iran) cap al 1040 de l'era cristiana, no va ésser famós en vida pels seus poemes, sinó que va despuntar per la seva vasta saviesa i el seu profund coneixement en exegesi alcorànica, medicina, astronomia i matemàtiques. Durant la seva vida, només un cercle reduït d'amics va poder gaudir de la seva poesia, escrita en quartetes anomenades robayat, que són una composició poètica típicament persa i que després va adoptar la literatura àrab. No va publicar mai les quartetes, segons el traductor Àlex Queraltó, "atès el to força contrari a la religió d'alguns poemes, que hauria causat segurament la ira o sí més no la incomprensió dels seus compatriotes. A més, Khayyam tenia un càrrec a la cort, no podia jugar-se el prestigi".

A l'Iran, Khayyam no és considerat un dels grans poetes de la cultura persa, diu Queraltó. En tenen de millors. Però és el poeta persa més conegut a Occident. El 1859 un altre poeta, Edward Fitzgerald, en va traduir a l'anglès setanta-cinc quartetes, que ben aviat van despertar una profunda admiració, al món anglosaxó, per la bellesa formal i la riquesa filosòfica dels versos. I potser també per aquest vessant hedonista i perquè les seves idees són perfectament actuals.

Gairebé la meitat de les cent cinquanta-set quartetes traduïdes per Àlex Queraltó a l'edició d'Adesiara contenen la idea del vi o elements al·lusius al vi (copa, borratxos, aromes...). I, precisament, un dels problemes fonamentals d'aquests poemes és com cal llegir les al·lusions al vi. Queraltó explica que es poden llegir des de la perspectiva del poeta hedonista, un cant del carpe diem, l'exhortació al gaudi de la natura i dels plaers, respecte a l'escepticisme del poeta, que viu desencantat d'una vida precària i fugaç, on la religió no val per resoldre els grans misteris de l'existència. Però els poemes també es poden llegir des de la concepció del poeta místic. "En totes dues perspectives, el vi hi té molta presència, però la interpretació que en resulta és completament diferent." Des de la perspectiva del poeta hedonista, el vi també constitueix un element de rebel·lia, perquè era prohibit per l'islam. En canvi, des de la mística, pel sufisme el vi simbolitza l'amor diví, i l'embriaguesa és l'estadi de comunió amb la divinitat (simplificant la complexitat d'idees de la mística).

ALLARGA'M LA COPA, QUE ELS QUI BEUEN VI A TRENC D'ALBA SÓN LLUNY DE MESQUITES I LLIURES DE PARADÍS

La majoria de traduccions de les quartetes d'Omar Khayyam prenen la mirada hedonista del vi. Així, per Khayyam el vi és plaer, és alegria. A més, Khayyam atribueix al vi virtuts que van més enllà del gaudi: el vi és consol, és un company lliure i fidel, i fins i tot el considera la vida eterna. Segons Queraltó, "Khayyam viu el desencís del pas del temps, el desconeixement del demà. I a aquest fet, hi contraposa el vi, que li dóna el gaudi del moment. Davant la incertesa de la mort, del pas del temps, de la mort dels amics, el vi no l'abandona mai." Per contra, apunta Queraltó, si es fes una interpretació mística d'aquest aspecte, el vi seria eternitat.

Khayyam no creu en el paradís ni en l'altra vida, però diu que si es mor... en tot cas el vi pot fer el miracle de la resurrecció: "Perquè Khayyam desconeix què hi haurà després de la mort, i al final això tampoc li molesta gaire. Beu vi pels companys que ja no hi són i així manté el record d'aquells qui no hi són i d'ell mateix." En aquest sentit, quan Khayyam diu del vi "aquest company lliure i fidel" es refereix, segons el traductor, al fet que el vi és un company que no el deixarà mai i que no el trairà mai, un company fidel, sempre a l'abast, que li dóna consol.

Al final de la introducció de les Quartetes, Àlex Queraltó reproduceix aquest poema:

CXXXIV

**No vull res més que aquell vi rogenic que embriaga,
un llibre de poemes, felicitat i un crostó de pa.
I llavors tu i jo jaient junts en aquella ombra...
Serà molt millor això que l'imperi d'un soldà.**

I després tanca dient:

"Vet aquí la complexa i genial personalitat del savi de Nishapur; vet aquí el meravellós secret d'uns poemes sobre la vida dels homes que, escrits fa més de vuit-cents anys, no han perdut ni un bri de la seva força. Segurament és per això que Omar Khayyam és tan modern i tan pròxim."

LIII
Els amics íntims, tots han anat marxant,
als peus de la mort l'un rere l'altre han caigut.
Vam beure el mateix vi a l'assemblea de la vida,
ells s'embriagaren només una mica abans que nosaltres.

LXXXII
Pren la copa, estimada, i agafa el càntir,
volta alegre pel prat i corre a frec del rierol,
car en aquest voltar imparabile, quantes belles amants
cent vegades van ser copes, cent vegades van ser càntir!

CVII
Beu vi, perquè la vida eterna no és més que això:
El compendi del dolç temps de joventut és això:
un temps de flors, festes amb vi i amics embriacs.
Gaudeix-ne un instant, que aquest instant és la vida.

CXXIV
El vi vermellós en una copa fina acosta'm,
aquest company lliure i fidel acosta'm.
Si saps que el temps, en aquest món terrenal,
és vent que passa de pressa, porta'm la dolça copa.

CXXXIX
Aquesta nit, la passaré en companyia de la copa,
i la meua riquesa augmentaré amb dues copes de vi.
He volgut abans que res repudiar la raó i la religió,
perquè aquesta nit em casaré amb la filla de la vinya.

CXLIII
El dia que m'agenolli als peus de la mort
i m'arrenquin de soca-rel l'esperança de viure,
vetlla perquè del meu fang només facin càntirs.
Potser si els omplen de vi, llavors ressuscitaré.

CXLVII
Oh Senyor, tu sentencies, nosaltres actuem.
Tot i l'embriaguesa, som més lúcids que tu.
Tu et beus la sang de la gent; nosaltres, la del raïm.
Digues, Senyor, ¿qui dels dos és més sanguinari?

Recentment s'han publicat dues edicions dels poemes de Khayyam, amb pocs mesos de diferència: "Quartetes" d'Omar Khayyam amb traducció del persa d'Àlex Queraltó, publicada per Adesiara, que és la que pren de referència aquest article; i la de Quaderns Crema, Els "Robayat" d'Omar Khayyam, amb traducció de Ramon Gaja. Totes dues són edicions bilingües, contenen els poemes originals en persa i la traducció catalana. El de Gaja manté la rima i un nombre més gran de robayats.



COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA

**RETALLEM ELS
PREUS!
NO LA QUALITAT!!**

www.ufec.cat

DESCOMPTE EN LA QUOTA D'INSCRIPCIÓ

50%

**I DE REGAL...
UNA BOSSA D'ESPORT
I UN CONTROL DE
COMPOSICIÓ CORPORAL!**

Pau Vila, 5-11
08328 Alella
Tel. 93 555 18 95

INSTAL·LACIONS

- Piscina climatitzada de 25x12,5m
- Hidromassatge de 10x4m
- Bany de vapor
- Sala de fítnes muscular i cardiovascular
- Dues sales d'activitats dirigides
- Sala d'espíning

ACTIVITATS DE SALA

- Power Dumbell
- Espíning / To postural
- GAC / TBC
- Tonificació / Pilates
- Esteps / Aerodansa
- Tallers d'activitats
- Txi Kung*
- Entrenador personal*

ACTIVITATS DE PISCINA

- Aiguagim
- Aiguadolça
- Aigua radical
- Cursos natació gent gran *
- Cursos natació adults *
- Cursos natació infantils *
- Cursos natació petits *
- Cursos natació nadons *

* Activitats no incloses dins la quota



UFEC
GESTIÓ i SERVEIS



AJUNTAMENT D'ALELLA

Per a les famílies que veuen l'escola com una comunitat de valors.



Tots els nivells d'educació Infantil

- Nursery: de 4 mesos a 1 any
- Maternal 1: d'1 a 2 anys
- Maternal 2: de 2 a 3 anys

La finalitat del centre és aprendre jugant

Escola trilingüe: català, castellà i anglès

- Aplicació del mètode d'estimulació primerenca
- Programa de lectura
- Programa de coneixements enciclopèdics
- Programa de música
- Programa físic

Massatge infantil

Atenció personalitzada

Bori i Fontestà, 23-25 · 08021 Barcelona
Tel. 93 209 99 91

SERVEIS
ESCOLARS
CERTIFICATS



Educació infantil (de 0 a 6 anys)

- Estimulació primerenca
- Psicomotricitat
- Expressió plàstica i musical

Educació primària (de 6 a 12 anys)

- Treball acurat d'actius, valors i normes
- Aplicació de les darreres tecnologies
- Metodologia activa que afavoreix l'adquisició dels coneixements

ESO-Batxillerat

- Formació integral: molta importància als valors i a la formació dels nostres alumnes com a persones
- Seguiment individualitzat
- Estudis trilingües fins als 16 anys: català, castellà i anglès
- Batxillerat bilingüe: català-castellà, castellà-anglès
- Ensenyament plurilingüe: català, castellà, anglès, xinès, alemany i francès
- Intercanvi amb l'estranger: EEUU, Xina, Noruega, Alemanya...
- Foment de la recerca

Riera Coma Fosca, 3-5 · Tel. 93 555 22 96
Núria, 26-30 · Tel. 93 555 67 17
08328 Alella

- Estudis reglats de dansa
- Grau Mitjà de Dansa (estudis professionals)
- Especialitats: dansa clàssica, dansa contemporània i dansa espanyola
- Cursos preparatoris per la prova d'accés al grau mitjà
- Cursos d'estiu
- Tractament personalitzat

Núria, 26-30 · 08328 Alella · Tel. 93 555 67 17



- La Formació Professional adaptada a les noves exigències laborals
- Una formació pensada per a joves
- La darrera tecnologia al servei de l'aprenentatge

Taquígraf Serra, 7 · 08029 BCN · Tel. 93 321 83 77



GRUP SAS



www.escolessas.com

Quiosc
PORXADA D'ALELLA

Prensa
Revistes
Llaminadures



Telèfon: 93 555 20 64



Farmàcia Bernal

C/Masnou, 30 · 08328 Alella · T. 93 540 03 83

THE NATURAL ONE

Transtorns de la Pell que podem tractar

Reaccions cutànies degudes a la radioteràpia i quimioteràpia
Dermatitis seborreica
Desequilibris del PH degut als fàrmacs
Rosacea
Xerosis

Nadons amb pells atòpiques
Psoriasis
Pell seca i sensible
Pell atòpica

Ayurveda
Pell grassa seborreica amb tendència a l'acné
Acné
Menopàusia
Transtorns circulatoris
Reafirmació tissular
Tonificació muscular

Embaràs
Post-part

MIMA'T UNA MICA

Pilar XARRIÉ

ESTÈTICA
TRACTAMENTS
PERSONALITZACIÓ

93 540 02 51
Som al 1er 1a del
Passatge Cal Músic nº 1
(entre "la Caixa" i "Can Duran")



EPIDAURA

CENTRE DE PSICOLOGIA
I LOGOPÈDIA

C. El Masnou, 32
08328 Alella
T. 93 540 09 79
info@epidaura.com
www.epidaura.com

 **total house**

Empresa de serveis i manteniments

Jardí i piscina · Mascotes i veterinari
Neteges i serveis generals
Entrenadors personals i nutrició
Càtering i organització d'esdeveniments

www.totalhouse.cat
93 555 28 28 info@totalhouse.cat

GR **CORREDORES**
CORREDURIA DE SEGUROS GONZÁLEZ & RICART, S.L.

Si estàs interessat en fer una assegurança, truca'ns al 93 540 70 53, envia'ns un fax al 93 555 28 28, o escriu-nos un correu a info@gcorredores.com

- Professionals des de fa 30 anys
- Fem assegurances de vehicles, llars, petites i grans empreses, salut, etc...
- Col laborem amb les principals companyies del mercat: Allianz, Axa, Catalana Occident, Mapfre, Mútua Madrileña, Vitalicio, etc...

imson
Sistemes Informàtics

Solucions en sistemes informàtics
Connexió a internet-estudis
Instal.lacions de xarxa
Eliminació i protecció de virus
Seguretat, domòtica i control
Reparació d'ordinadors

SERVEIS URGENTS

PER A EMPRESES I PARTICULARS: imson@telefonica.net
Telf/Fax: 93 540 83 38.-Mòbil: 635 478 410

Jugant i treballant... aprenc a fer-me gran!

Escola-bressol EL CAMPANAR
Pl. de l'Església, 6.
08328 Alella.
Tel.: 93 555 21 47
ebcampanar@gmail.com

 **Sylvie**
MODA I COMPLEMENTOS

Balmes, 4 · Alella · Tel. 93 555 13 90

L.E.S.
IDIOMES
www.lesidiomes.com

Cursos per a nens, joves i adults
Més de 20 anys d'ensenyament de qualitat
MATRÍCULA OBERTA

Sant Isidre. 13 · 08328 Alella · Tel. 93 540 15 24 · Fax: 93 555 41 90



dora



maria teresa



Teresa



patricia



david



martina



zobeida



roser



olga



Nòria



josep m

ELS ROSERS

d'ALELLA

"...tot l'equip de la Residència Els Rosers d'Alella us desitja una bona Verema 2011..."



Rafa



isabel



mamen



regina



maria jose



Dra. Enriqueta



Nando



Jennifer



Yolanda



Visi



Carme

Des del 1984, Residència i Centre de Dia per a gent gran.
Centre Col·laborador de la Generalitat de Catalunya.

Avinguda dels Rosers, 40, Alella.

www.elsrosers.com
93.555.16.32
607.59.36.53

Montse Velasco: “Els cellers i les DO, cal que s’obrin i facin coses per donar-se a conèixer”

Montse Velasco és sommelier i viu a Montgat. Amb trenta-tres anys ha aconseguit guanyar el concurs Nas d’Or 2011. Enguany és l’encarregada de fer el pregó de la Festa de la Verema d’Alella

La final del Nas d’Or és una prova duríssima: Montse Velasco es va imposar a nou sommeliers de l’Estat espanyol (prèviament havia disputat una semifinal amb quaranta-nou participants). La prova: cinc copes negres que contenen cinc begudes alcohòliques per descobrir només amb l’olfacte en sis minuts de temps. Velasco va haver d’aproximar-se tant com va poder a un Blanc Pierre Frick Riesling 2007 (Alsàcia), un Tinto Duratón Malbec 2007 (Ribera del Duratón), un Tinto Seis Quinta Reserva 2008 (DOC Douro), un Tequila Reposado Patrón i un Brandy 1866 Gran Reserva.

—Per tercer any consecutiu guanya una dona el concurs Nas d’Or. Curiós: la cuina semblava cosa de dones i en canvi l’alta cuina és gairebé monopolitzada pels homes; per contra, el món dels sommeliers semblava un territori d’homes i cada vegada més dones s’hi afermen.

—Hi ha estudis que demostren que les dones tenen més sentit de l’olfacte. I la constància també és important en les dones. Sí, en general al món del vi cada vegada hi ha més presència femenina. No sols hi ha més dones sommeliers,

sinó que també hi ha més dones enòlogues als cellers. Ara això ja no sorprèn, però fa alguns anys era una raresa. En general, el món del vi ha deixat de ser un monopoli masculí.

—La seva vinculació al vi, d’on li ve?

—Es pot dir que vaig néixer en un restaurant. Els meus pares en tenien un al carrer Diputació de Barcelona que es deia com el meu pare, Santi Velasco, que n’era el cuiner. De ben petita, divendres i dissabte a la nit m’agradava anar al restaurant i fer-hi coses. Amb set anys ja servia cafès, me’n va ensenyar un cambrer, i també m’agradava estar amb els clients, anar taula per taula. Després vaig estudiar turisme, però enfocat cap a la restauració. I fa disset anys els pares van obrir un local al Guinardó, la Cuina del Guinardó, amb la idea de fer a la planta baixa una botiga de plats cuinats, *delicatessen* i un bon celler, i a dalt un petit restaurant de vuit taules de cuina de mercat. I encara el tenim: jo m’encarrego sobretot de la sala i del celler. Fem horari de botiga, només donem dinars.

—I l’oferta de vins i caves, de quantes referències parlem?

—D’entre cent seixanta i cent vuitanta referències, depèn de



El premi Nas d’Or és un concurs d’àmbit estatal que consisteix a identificar només amb l’olfacte les cinc begudes alcohòliques que contenen cinc copes negres, o aproximar-s’hi com més millor. I fer-ho en només sis minuts. La primera edició es va convocar el 1994 i la va guanyar Agustí Peris, sommelier vinculat a Alella perquè és professor del grau superior en gestió comercial i màrqueting enològic de l’Institut d’Alella.

l’època de l’any. Ara per exemple tenim un molt bon assortiment de rosats.

—Aquesta botiga deu ésser una talaia perfecta per descobrir els canvis que es produeixen entre els amants del vi a causa de la crisi.

—Ara a la botiga el que venem més són vins d’entre sis i deu euros i, en canvi, la venda de vins per damunt dels trenta euros ha baixat molt. I sí que puc constatar que els cellers que sobretot treballaven la gamma alta, arran de la situació, el que han fet és oferir un producte més econòmic. Tots els cellers busquen tenir un vi que els doni vendes.

—En aquesta selecció de vins per vendre, en què podem descobrir la seva personalitat?

—En els rosats, per exemple. Avui hi ha rosat de molta qualitat. A mi m’agraden els bons rosats i per això els dono importància i els recomano als clients. També trobo que el vi blanc va adoptant cada vegada més importància, no sols a l’estiu sinó durant tot l’any. I el tòpic que diu que el blanc és per al peix i el negre per a la carn ja s’ha trencat. Per això els formatges, que s’acostumen a acompanyar de vins negres, doncs no, ara es combinen amb blancs de criança,

i el pernil ibèric combina de meravella amb un cava i també amb un xampany. És clar que això ve marcat també pel gust de cadascú, però jo els ho explico als clients i, la veritat, tinc uns clients que es deixen assessorar molt. A la botiga faig unes recomanacions mensuals, i també és interessant de dir que al restaurant fomentem el vi a copes, perquè ningú es quedi sense prendre un bon vi si li ve de gust.

—Pensar en el benestar del client és fonamental?

—El nostre establiment és petit, familiar i té molta cura del client. D'aquesta manera ens hem fet una clientela que ens fa confiança. És la manera de fer-se un lloc i mantenir-se.

—Parli'm dels maridatges. És una moda o va més enllà? És essencial que un sommelier sàpiga maridar?

—Per mi, un sommelier ha de saber de cuina, li ha d'agradar menjar i ha de conèixer uns quants tipus de cuina. Com a cap de sala d'un restaurant m'agrada preguntar què els ve de gust als comensals i a partir d'aquí els busco allò que crec que els pot anar millor. Una altra cosa que dic: als cuiners també els hauria d'agradar el món del vi.

—Els maridatges són propostes objectives o hi juga un grau important de subjectivitat, el gust personal del sommelier?

—El gust propi és inevitable, és el que dóna caràcter a l'establiment, encara que també s'ha d'objectivar la proposta que facis. Després hi ha les rareses, que són aventures que el sommelier proposa al client.

—Entre les referències vinícoles que ven, hi ha vins de la DO Alella?

—Treballem amb Alta Alella (tenim tres referències d'aquest celler). Té una bona distribuïdora, que això és fonamental perquè t'arribin els



“ EN GENERAL, EL MÓN DEL VI HA DEIXAT DE SER UN MONOPOLI MASCULÍ ”



vins, i també valoro molt accions com la jornada de portes obertes que fa una vegada l'any. Hi he anat un parell de vegades i, és clar, veus on són, com treballen, els vins que fan... És important donar-se a conèixer i arribar als sommeliers. I del Marquès d'Alella, n'ofereim el Pansa blanca i el clàssic.

—En quin moment creu que es troba la DO Alella?

—Fa uns quants anys la DO Alella encara s'associava amb el Marfil. Ara ja no: aquests altres cellers, més moderns i que fan propostes atractives... Crec que la DO Alella viu un bon moment. Els nou cellers que acaben d'arribar així ho demostren. I cal aprofitar l'oportunitat que ofereix el fet que els vins blancs també estiguin més ben considerats, perquè és una DO on els blancs tenen un gran protagonisme. També trobo de gran valor que, malgrat ésser una denominació d'origen petita, s'hi facin coses com la Festa de la Verema o aquesta

revista. Hi ha DO que no fan res, i així difícilment s'avança. A mi m'agrada potenciar el vi català, perquè crec que viu un molt bon moment. Però de vegades trobo a faltar que cellers i distribuïdors ens convidin a tastar els seus vins i a donar-los a conèixer.

—Diu que el vi fet a Catalunya viu un gran moment. Pot explicar-ho una mica més?

—De vint anys ençà la pujada ha estat espectacular: territoris com el Priorat, l'Empordà..., han fet un salt increïble. Ara a Barcelona moltes zones vinícoles d'Espanya no paren de fer-hi presentacions dels seus vins. Si nosaltres portem els vins catalans a Valladolid per donar-los a conèixer, ens diran que ens n'anem a una altra banda. Defensen els seus vins. Vull dir que cal valorar els vins que es fan aquí. I una bona manera és que les DO i els cellers s'obrin i facin coses per donar-se a conèixer, encara que el moment econòmic no hi acompanyi.

(DIRECTORI)

HOTELS



HOTEL
PORTA D'ALELLA

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



El Nou RESTAURANT
Can Doctor

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



MAS DE
SANT LLEÍ

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

PASTISSERIES



La Petita
Mallorquina
Forn i Pastisseria

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



restaurant
la plaça
d'alella

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



tres macarrons
vermut · restaurant

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

RESTAURANTS



1789

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



LA XARCU
de la Solaia

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



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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



CELLER
MARFIL

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



RESTAURANT
LES TERRASSES

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



CELLER JORDANA

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



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



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



GUINAELLA
Restaurant

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



Orfila
RESTAURANT

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



el celler del mar
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



VINS I DIVINS

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

Xarel·lo

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

Papers
de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Ja comptes amb *Papers de vi* entre les teves amistats de Facebook?

Fes-te'n amic i estaràs assabentat de totes les novetats de la DO Alella

A més, podràs guanyar un lot de vins que sortejarem dilluns 31 d'octubre entre totes les nostres amistats



facebook

www.papersdevi.cat



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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



Tren de rentar cotxes en tèxtil

11 boxes de rentar a pressió amb aigua calenta

Esbandidit amb aigua osmotitzada, que no deixa taques de calç

**RENTAT
ALELLA**



22 aspiradors

Màquina neteja tapisseries

Complements per a la neteja interior del vostre vehicle

Rentat Alella · Carretera d'Alella km. 1 · 08328 Alella

37^A FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA



9
10
11
SET
20
11

