

Papers de vi

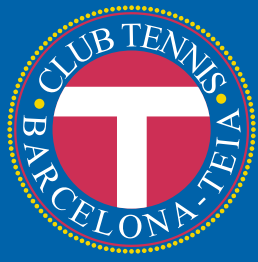
DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 14 · Nadal 2011

Brindem pel 2012 amb caves i escumosos DO Alella

Entrevista amb Jordi Bort,
Director General de l'Incavi

Alella torna a brillar a la Guia
de vins de Catalunya



CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

13 pistes de tennis

4 pistes de pàdel

Gimnàs - Pilates

Piscina

Frontó

Matrícula gratuïta el primer any

**Restaurant amb cafeteria
amb terrassa exterior**

Sales socials

Reunions empreses

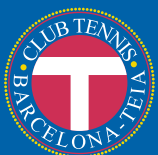
Festes privades

Pàrquing privat



**Oferta per a noies i nois
de 15 a 30 anys
(inclou tots els serveis)**

- De 15 a 20 anys: 27€ al mes
- De 21 a 30 anys: 37€ al mes
- De 21 a 30 anys (amb pagament anual avançat): 32€ al mes





Amb l'arribada de l'hivern, a les vinyes velles de garnatxa negra encara queden alguns pàmpols vermells que no han caigut.

Foto:
Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

Entrevistem Jordi Bort, director general de l'Incavi: "El que fa la DO Alella és anar trobant un discurs"

12 ACTUALITAT

Bolets i vi DO Alella a Tiana

13 ACTUALITAT

Alella torna a brillar a la "Guia de vins de Catalunya"

17 REPORTATGE

Caves i escumosos dels cellers de la DO Alella

28 REPORTATGE

Les neules de Casa Graupera: Tradició d'avantguarda

33 EL TAST

Els vins del celler d'en Bernat

● GLOPS

Alta puntuació per als vins alellencs a la "Guía Peñín de 2012"

El conjunt de vins i caves elaborats a la DO Alella ha obtingut molt bona puntuació a la *Guía Peñín de 2012*, publicada recentment. Tots els productes han estat puntuats per sobre de 83, i en alguns casos s'han superat els 90 punts. La prestigiosa guia, un referent internacional quant a la valoració dels vins de l'Estat espanyol, destaca la qualitat i feina feta per Alella Vinícola, Alta Alella i Marquès d'Alella, i remarca l'ascens fet per l'In Vita, de Castillo de Sajazarra. Els vins més ben puntuats de la DO Alella són: Marfil Molt Dolç 2003 (93), Marquès d'Alella Allier 2009 (92), In Vita 2010 (92), In Vita 2009 (91), Marfil Generós Semi 1976 (91), Marfil Violeta 2003 (91), Marfil Escumós Moscatell 2008 (90), Alta Alella Lanius 2009 (90), Alta Alella Blanc de Neu 2009 (90), Alta Alella Dolç Mataró 2009 (90) i Marquès d'Alella Perfum de Pansa 2009 (90). Respecte als caves, s'han distingit especialment el Parxet Maria Cabané (91), el Parxet Pansa Blanca Barrica 2008 (90) i l'Alta Alella Mirgin Blanc 2007 (90).

Quim Batlle i Alta Alella estableixen noves relacions comercials

Els cellers Quim Batlle i Alta Alella, com a elaboradors de vins i caves ecològics, van participar el 18 d'octubre en la jornada Getting Contacts, una proposta de promoció econòmica organitzada per la Diputació de Barcelona per obrir relacions entre empreses productores i comercials de la demarcació de Barcelona pertanyents a la Xarxa Productes de la Terra. La jornada es va plantejar amb la voluntat d'afavorir que les empreses amplïïn contacte amb clients, proveïdors i col·laboradors, i obrin noves possibilitats de negoci. Xavier Picazo, enòleg de Quim Batlle, valorava positivament l'encontre, tot i que va considerar que calia millorar-ne alguns aspectes: "La idea és bona, però el *planning* de visites que ens van donar fet no s'ajustava a les nostres necessitats. Vaig fer tres contactes amb els quals he establert col·laboració, però me'ls vaig buscar jo mateix."

Vins de la DO Alella presents al World Travel Market

Uns quants productes dels cellers Marquès d'Alella i Alta Alella es van servir en el tradicional sopar per a operadors turístics britànics que l'Agència Catalana de Turisme ofereix en el marc del World Travel Market, un dels llocs de trobada de la promoció turística més importants del món, i que enguany s'ha fet del 7 a l'11 de novembre. Ambdós cellers alellencs, que es distribueixen al Regne Unit, van prendre-hi part gràcies a la relació entre el Consorci de la DO i la Diputació de Barcelona, l'entitat que amb el lema *Barcelona is much more* -Barcelona és molt més- i de la mà de la Generalitat, va presentar la nova marca Costa de Barcelona, on s'inclou el Maresme. El sopar va constar d'un menú a base de productes i plats típics de la nostra comarca, elaborat per quatre cuiners reconeguts: Jaume Balada, José Luis Jáñez, Quim Hernández i Toni Gordillo.

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Agnès Céspedes,**
Gemma Ferran, Joan Lluís Gómez, Joan Nebot,
Jordi Pujolràs, David Roman, Montse Serra
i Raimon Serra

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

2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

Alta Alella presenta el cava Privat Brut Nature Rosé

Des d'aquesta tardor ja es pot trobar en botigues especialitzades i restaurants el cava Privat Brut Nature Rosé, una nova proposta de l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets del celler Alta Alella. "Es tracta d'un cava innovador, fruit d'una intensa tasca amb raïm ecològic de les varietats pinot noir i mataró, que busca recuperar i posar al dia el concepte bàsic del cava, i reforçar-ne el caràcter fruitós i estructurat, sense renunciar a la pròpia lleugeresa", explica. Les notes de tast ens fan apreciar les violetes i fruits vermells en nas, mentre que en el seu pas en boca se'n destaquen l'elegància i la finesa amb una especial importància en la fina bombolla, que hi dona personalitat.



Més alelles al Sant Pau de Carme Rusalleda

L'escalada dels vins DO Alella cap a restaurants de primer nivell mundial sembla que no té aturador. Si al número anterior us explicàvem que els vins de Quim Batlle eren a la carta del Celler de Can Roca, avui us podem explicar que el reconegut restaurant que Carme Rusalleda té a Sant Pol ha incorporat tres referències d'Alella a la seva carta de vins: l'Ivori Negre, d'Alella Vinícola; el Bouquet d'A Blanc+, de Bouquet d'Alella, i el Foranell Picapoll, de Quim Batlle. Aquesta tria, feta per Joan Lluís Gómez, sommelier del Sant Pau i col·laborador de Papers de vi, suma tres cellers de la DO Alella als tres més que ja eren a la carta del prestigiós restaurant: Alta Alella, Altrabanda i Marquès d'Alella.

Interès creixent per fer tast i maridatges

Aquests últims mesos proliferen les sessions de tast i maridatge amb vins alellencs, en cursos i presentacions tant públics com privats. Per exemple, el Centre de Cultura la Massa, de Vilassar de Dalt, va organitzar l'11 de novembre un tast que, amb el títol *Les melodies del vi*, va maridar vi, xocolata i música. I el 24 de novembre, a la Cella Vinària de Teià, es va fer un tast de vi i ostres, en una activitat titulada *Harmonies afrodisiaques*. Són només dues de les activitats que s'organitzen al voltant del tast, a les quals cal afegir les que promouen alguns cellers i vinoteques de la DO.

El millor cuiner de menús, al Nova Atlàntida

El cuiner Juan Carlos Ruiz Picón, del restaurant Nova Atlàntida de Vilassar de Mar, ha estat considerat el millor cuiner de menús de l'Estat espanyol en el primer concurs Dia del Cuiner, celebrat el 20 d'octubre i impulsat per la Federació d'Associacions de Cuiners i Rebosters d'Espanya (FACYRE) i l'empresa Gallina Blanca. Ruiz Picón va seduir el jurat amb unes minimandonguilles de carn amb bolets de temporada, poma verda i foie, un plat que habitualment inclou al menú del restaurant on treballa. Aquest nou certamen vol reconèixer i divulgar la feina feta pels més de noranta mil cuiners de bars i restaurants de l'Estat.

Can Roda, Parxet i el consorci, fent amics a la xarxa

Aquestes últimes setmanes, els cellers Can Roda i Parxet, com també el Consorci de la DO, s'han afegit a la xarxa Facebook amb l'objectiu d'aprofitar aquesta important plataforma de relació per donar a conèixer els seus productes i fer difusió d'activitats. Fer-s'hi amic i estar al dia de totes les seves novetats és ben fàcil: sols cal cercar els noms Celler Can Roda, Parxet i Consorci DO Alella, i clicar el botó "M'agrada".



La gastronomia del fesol del ganxet agafa protagonisme



El Consell Comarcal del Maresme i el Consorci de Promoció Turística Costa de Barcelona ja tenen en marxa unes noves Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet. Del 12 de novembre al 31 de desembre tot bon afeccionat a la gastronomia té l'oportunitat de tastar menús elaborats amb aquest llegum en un bon grapat de restaurants de la regió. Del territori DO Alella, hi participen els restaurants Ca l'Estrany i Xefis, ambdós de Cabriels.

L'Escola d'Enologia d'Espiells visita la DO Alella

Una cinquantena d'alumnes de l'Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech d'Espiells van visitar la DO Alella el 15 de novembre i van participar en una intensa jornada d'activitats. En primer lloc, l'IES Alella va ser el marc on els alumnes dels cicles formatius de grau superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic i de Vitivinicultura, juntament amb els alumnes d'Enologia d'aquest mateix centre, van poder escoltar ponències sobre el terrer allelenc, la feina a la vinya i l'elaboració de vi a la DO. Després d'una presentació genèrica del president del Consorci DO Alella, Andreu Francisco, va prendre la paraula l'enòleg d'Alta Alella Josep Maria Pujol-Busquets, que va parlar del màrqueting al seu celler i dels processos de comercialització. Per la seva banda, la gerent del consorci, Alejandra Lara, va analitzar el concepte d'enoturisme i com es treballa al nostre territori. A continuació, l'enòleg de l'IES Alella, Oriol Artigas, va dirigir un petit tast de vi. Finalment el grup es va dividir per visitar els cellers Alta Alella –en el cas dels estudiants de Màrqueting– i Roura –els alumnes de Vitivinicultura.



Andreu Francisco durant el seu parlament. Al fons, Alejandra Lara i Josep Maria Pujol-Busquets.

La Generalitat cedeix la gestió del CAT

El Centre d'Acollida Turística (CAT) de Vallmora, situat a Teià, passarà a ser municipal. La Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya ha donat a conèixer als ajuntaments dels vuit municipis que acullen aquests centres que els en cedeix la gestió. La Generalitat ha pres aquesta mesura per "racionalitzar recursos i evitar duplicitats amb la xarxa d'oficines de turisme", i amb l'objectiu d'estalviar-se uns tres milions i mig d'euros fins al 2013 en el manteniment i la dinamització d'uns equipaments que considera "deficitaris". El CAT de Teià se situa en el complex arqueològic de Vallmora i conté les restes d'un antic celler romà (*cella vinaria*) recuperat i restaurat per la Direcció General de Patrimoni Cultural de la Generalitat de Catalunya. Aquest CAT mostra la petjada romana a Catalunya i la llarga tradició vitivinícola del país, vinculada als municipis que formen la Denominació d'Origen d'Alella.



Joan Aldana, propietari del restaurant, somrient amb els guanyadors del premi, Carme Blasco i Enric Soler.

Guanyadors de l'àpat al TresMacarrons

Enric Soler i Carme Blasco van ser els guanyadors de l'àpat gentilera del restaurant TresMacarrons que vam sortejar al final del mes d'octubre entre els nostres subscriptors. Els afortunats, que van gaudir d'un menú degustació amb vi DO Alella, van voler fer-nos saber la seva gratitud amb la revista i el restaurant: "Hem menjat de meravella i ens han tractat molt i molt bé. No coneixíem el restaurant, però hi tornarem segur!"

Un lot de vins per a una amiga de Facebook

Esperança Garcia ha estat la guanyadora d'un lot de quatre vins de la DO Alella que *Papers de vi* va sortejar al final d'octubre entre els més de quatre-cents amics i amigues que té a Facebook. Esperem que en gaudeixi de valent. Enhorabona!



Esperança Garcia amb els quatre vins DO Alella que es va endur a casa.



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
Producido y elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - D4888 - B
Nº EMB. 6 563 - B

Roura

2006

Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producido y elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - D4888 - B
Nº EMB. 6 563 - B

S

sauvignon blanc

Can Palau

masia típica



Carretera del Masnou a Granollers, km. 10 - 08410 Vilanova del Vallès

Tels. 93 845 61 45 - 93 845 61 51 - info@restaurantcanpalau.com

www.restaurantcanpalau.com

“El que fa la DO Alella és anar trobant un discurs”

Jordi Bort, director general de l'Incavi

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Nascut a Tortosa el 1974 i resident a Girona, Jordi Bort i Ferrando va ser nomenat director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) el 29 de març d'aquest any en substitució d'Oriol Guevara. És sommelier de formació i té una llarga trajectòria en el món de l'empresa, sempre en el sector del vi. Ha estat dues vegades president de l'Associació Catalana de Sommeliers i és vicepresident de la Unió d'Associacions Espanyoles de Sommeliers. A més, acumula una àmplia experiència docent com a professor d'universitats i escoles d'enologia i hostaleria.

Aprofitant la seva participació en l'acte de presentació de la *Guia de vins de Catalunya 2012* vam tenir l'oportunitat de conversar-hi una estona sobre l'institut que dirigeix, el vi català i la Denominació d'Origen Alella.

Pot explicar als nostres lectors què és l'Incavi i quina funció té?

És un organisme autònom de la Generalitat de Catalunya. Depenem del conseller d'Agricultura, el senyor Josep Maria Pelegrí, i té unes quantes funcions. Per un costat, la d'aglutinar la tutela de les onze DO de vi tranquil (control de reglaments quant a varietats, tipologia d'elaboracions, municipis inscrits...). També s'encarrega d'una part important de recerca quant a varietats autòctones, tipologia de llevats, canvi climàtic, petjada del carboni... Una altra de les funcions és la promoció i difusió dels vins catalans; aquí aboquem ara mateix molt d'esforç per donar a conèixer a fora i a Catalunya els nostres vins i les nostres DO. Hi ha una part d'anàlisi i de laboratori, tot allò que està al servei del sector per fer certificats d'exportació, anàlisis d'alcohol, de sucre..., tota la sèrie d'anàlisis que els cellers han de dur a terme. I després hi ha un altre vessant, que arrencarem a partir del 2012, que consistirà a aglutinar l'oferta enoturística de Catalunya. Creiem que l'enoturisme és un projecte de país; hi ha moltes iniciatives independents a tot el territori que volem aglutinar per aconseguir que l'enoturisme esdevingui una pota molt específica de l'Incavi.



Bort durant el seu parlament a la presentació de la Guia de vins de Catalunya.

Ara que hem après el significat de la paraula tecnòcrata, ens sembla ideal que una persona amb la seva formació i experiència en el món de l'empresa i la docència dirigeixi l'Incavi... Quines seran les seves aportacions a aquesta institució?

La meva aportació ha de ser fer rutilar l'organisme en si. Tinc un perfil més relacionat amb la part final de la cadena de valor d'un vi, la que seria la part més comercial, però cal

“A l'Incavi expliquem històries perquè la gent s'engamori, però vetllem perquè no decaigui la qualitat”

no oblidar que vaig començar per la part de l'inici, l'enologia i la viticultura; passa que després vaig veure que el que més m'agradava era comunicar, transmetre, vendre, estar més de cara al públic, que no pas a la part tècnica. El que vull aportar és dinamisme. Al món del vi cada dia passen coses i nosaltres hem de ser allà on passen. El que intento és posar en valor, per exemple, el pagès que fa el vi; això ens ajuda a vendre el producte en un mercat. Sobretot, generar un cert canvi de tendència. Hem de deixar de pensar que les coses ens vénen donades; avui no ve res donat, hem de crear. Nosaltres, com a administració, en certa manera som narradors d'històries explicant als prescriptors, periodistes o compradors quins són els nostres valors, però després també som tècnics, gent que exigim que aquells

qui fan el vi continuïn fent-lo bé i sota els paràmetres que marquen les denominacions d'origen, i vetllem perquè aquesta qualitat es mantingui. És a dir, expliquem històries perquè la gent s'enamori, però vetllem perquè no decaigui la qualitat.

Fa uns nou mesos que va ser nomenat. Com va trobar l'Incavi i cap a on li agradaria que caminés?

Me'l vaig trobar allà on ha estat sempre, amb pros i contres. Em vaig trobar un Incavi que és el que jo he conegut aquests últims anys, amb una situació econòmica que ens fa reorientar-lo sense perdre ni un segon per posar en valor el sector. L'Incavi ha de ser un altaveu per al sector, ha de servir per agilitar tràmits desburocratitzant tasques i traient feina als cellers, que el que han de fer és vi, no paperassa. Amb el meu equip intentaré portar l'Incavi cap a un punt on hi hagi aquesta agilitat i que les nostres accions siguin útils i properes.

“Els vins d'Alella han d'aprofitar la proximitat a Barcelona”

Com descriuria la realitat dels vins catalans en aquest moment?

Hi ha una gran base de producte. La matèria primera és excel·lent i això fa que sigui molt fàcil explicar-ho. S'estima allò que es coneix i es coneix allò que es mostra. Si nosaltres no fem que la gent estimi els nostres productes ensenyant-los i posant-los en valor... Tenim molt bona salut, tot i que hi ha un refredat mundial en tots els sectors, i el que hem de fer cadascú és buscar la nostra pastilleta per guarir-lo. Tots mengem i bevem dues o tres vegades cada dia, hem d'aconseguir identificar els nínxols de mercat i posar-hi el nostre granet de sorra. I fer-ho, evidentment, fomentant el consum moderat, no defugint mai d'aquest

discurs; primera, perquè hi creiem, i, segona, perquè és necessari.

Les cartes dels restaurants continuen plenes de vins de fora del país. Com podem canviar aquesta tendència?

Cal parlar amb els restauradors, arribar a les botigues especialitzades, arribar a les petites o mitjanes superfícies, explicar quin és el nostre producte... I arribar també al consumidor. Potser hem d'arribar al consumidor perquè demani al restaurant que vol consumir vi català. De tota manera, penso que els restauradors ja canvien aquesta tendència, es van adonant que, tal com ja passa amb el producte gastronòmic, el seu establiment millora la qualitat i la satisfacció dels clients si aposta pel producte de proximitat.

Quina percepció té del moment que viu la Denominació d'Origen Alella?

Hi ha tres o quatre denominacions d'origen a Catalunya que tenen un recorregut excel·lent. Ha eclosionat el Priorat, el Montsant tira milles, el Penedès ja troba el seu discurs amb la varietat xarel·lo, l'Empordà també sembla que genera molt dinamisme...

El que fa també la DO Alella és anar trobant un discurs a través dels seus elaboradors. Una denominació d'origen que és formada per pocs cellers..., si bé és cert que, pel fet de ser pocs, pot passar que les relacions siguin més difícils, ha de ser, per força, més efectiva, més ràpida. Els vins d'Alella tenen, d'entrada, una cosa molt bona que és la proximitat a Barcelona i això s'ha d'aprofitar. Cal que els cellers es posin d'acord, triïn un parell de camins, no setze, i que aquests dos camins vagin construït perquè quan parlis d'un vi d'Alella fàcilment el puguis descriure o puguis situar el consumidor. Que la gent no digui: “Ah, sí, a Alella hi fan vi.” Sinó: “A Alella fan aquests vins, d'aquesta tipologia, amb aquestes varietats...”

Quina opinió li mereix la Guia de vins de Catalunya?

A mi m'agrada molt. Ells tenen seguidors, a qui els agrada molt, i gent que la critica. És impossible agradar a tothom. Primer de tot, em mereix molt de respecte, perquè la iniciativa és privada i és el seu criteri; mai no s'han amagat de dir què pensen. Segona, fa quatre anys que la fan i sempre en temps de crisi, i

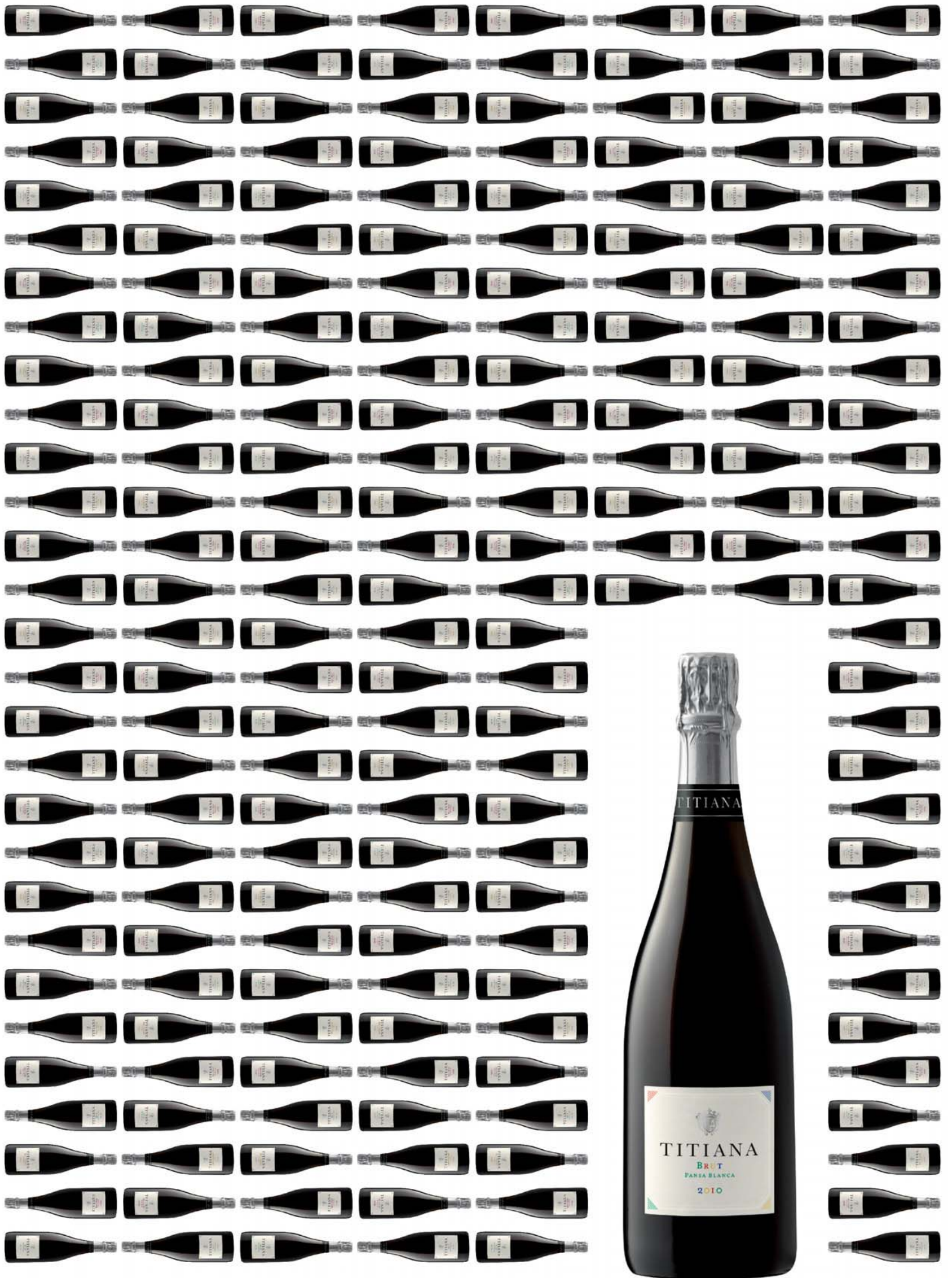
això té molt de valor. Jo en sóc usuari, de vegades em trobo vins que no conec i la guia em fa molt de servei. Sóc usuari de guies, en general, i aquesta és l'única que tenim a Catalunya i la considero molt útil.

En Jordi Alcover i la Sílvia Naranjo són fermes defensors de les varietats autòctones. Sembla que hi ha una certa tendència dels cellers d'agafar també aquest camí. Què n'opina?

És un criteri respectable. Ells defensen molt la varietat autòctona. Jo crec que durant una època ens ha anat molt bé la incursió de varietats foranes i ara, a Catalunya, la convivència de les foranes i les autòctones existeix. Un model no està exhaurit al 100% i l'altre es construeix tot just ara. Al final és el viticultor qui planta el cep, qui té les vinyes. Però la darrera paraula, la té el consumidor. Si defenses una varietat, plantes una vinya i fas un vi, i aquest vi no es ven, acabaràs arrencant aquesta varietat. El discurs d'en Jordi i la Sílvia és totalment respectable i hi ha coses que les comparteixo al 100% i n'hi ha que, des del meu punt de vista, les veig una mica diferents. ●



A la llotja de la sala Roma del Camp Nou amb alguns exemplars de Papers de vi a la mà.



Mar de vinyes

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

Aquest és el meu terror.

Aquest és el meu paisatge.



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorciodoalella.cat

DO-A

Denominació d'Origen Alella

Bolets i vi DO Alella a Tiana

Celebren la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i el Bolet

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Com ja és tradició al municipi tianenc, entre el 4 i el 13 de novembre va tenir lloc una nova edició de la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i el Bolet, organitzada per l'Ajuntament de Tiana i que s'integra a les Jornades del Bolet del Maresme, que coordina el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme.

Les jornades van començar amb una presentació al celler Quim Batlle, amb la participació del mateix Batlle, del regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tiana, Jordi Gost, i del president del Consorci DO Alella, Andreu Francisco. El discurs de tots tres va remarcar la necessitat d'activar l'activitat econòmica del territori i van coincidir que tant la restaura-



Quim Batlle, Andreu Francisco i Jordi Gost, al celler del primer.

ció de qualitat que s'ofereix al municipi com l'oferta vinícola de la DO Alella són elements clau per poder-ho fer.

Durant les jornades, els nou restaurants del municipi van oferir menús especials on l'ingredient principal de la majoria de plats eren els bolets. Cadascun dels plats es maridava amb un vi de la Denominació d'Origen Alella. A més, els tres cellers de la DO

amb seu a Tiana (Alta Alella, Quim Batlle i Parxet) van oferir tastis i visites guiades a les vinyes i instal·lacions.

Activitats per als més menuts, una ponència sobre micologia, una fira de productes de la terra, artesans i de proximitat, a més d'activitats organitzades per l'associació de comerciants del municipi, van completar les jornades. ●

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA

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

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

Alella torna a brillar a la "Guia de vins de Catalunya"

A la quarta edició de la guia, els vins i caves d'Alella repeteixen protagonisme amb quaranta-un vins de la DO i un bon grapat de caves locals amb puntuació alta

TEXT: JOAN NEBOT

Amb set de les deu marques de la DO Alella presents, els vins avaluats a la *Guia de vins de Catalunya* han estat quaranta-un. La puntuació mitjana en cada categoria encara ha estat més alta que no la de l'any passat, excepte en l'apartat gairebé anecdòtic de vins dolços, en què han baixat algunes dècimes (de 8,93 a 8,68). En canvi, l'evolució més espectacular –gairebé una revolució– ha estat en la categoria reina, la de vins negres de criança, on s'ha passat de 7,42 a 8,60, amb més d'un punt de guany, un salt qualitatiu que marca la diferència entre els vins simplement bons i els d'alt nivell.

Per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, responsables de la guia, el camí que segueixen els vins alellencs és el correcte. Han titulat l'article que dediquen a la *DO Retorn al futur*, en referència al corrent de recuperar el patrimoni vitivinícola tradicional de l'indret basat en les varietats autòctones,

L'Alella Marfil clàssic que un dia va fer els vins locals famosos es torna a reencarnar

principalment la pansa blanca, però també en les garnatxes blanques i negres, el mataró, el picapoll i fins i tot el sumoll.

La referència és clara: l'Alella Marfil clàssic que un dia va fer els vins locals famosos i referent obligat dels consumidors barcelonins es torna a reencarnar ara, ja no sols a través del celler



Jordi Castells, Sílvia Naranjo, Jordi Alcover i Jordi Bort durant la presentació.

de la vella cooperativa, sinó amb uns quants cellers i a través del cupatge clàssic amb predomini de la pansa blanca, però també amb els mètodes emprats: raïm veremat molt més madur que no és habitual en unes altres zones vitivinícoles catalanes i elaboracions lentes, en què el vi evoluciona a poc a poc en dipòsits, guanya gruix i estructura i, alhora, complexitat aromàtica. Així ha estat com s'ha recuperat la textura grassa i la melositat en boca que sempre havia caracteritzat els vins locals.

Bouquet d'Alella arrasa

Enguany, a més, quan tots els sectors empresarials passen moments difícils, la DO Alella pot presumir de noves incorporacions. I el millor del cas és que aquestes noves incorporacions entren arrasant. El celler Bouquet d'Alella és el sorprenent guanyador d'entre tots els cellers catalans, quant a la puntuació mitjana dels seus vins. És cert que l'excel·lent nota mitjana de 9,49 punts l'assoleix amb

només dos vins, però, vist d'una altra manera, també té molt de mèrit que amb només dos vins assoleixi aquesta mitjana.

Precisament aquests dos vins van ser els ambaixadors d'Alella a la presentació en públic de la guia, al Camp Nou de Barcelona. Són el Bouquet d'A Blanc+, amb fermentació i criança en bóta, i el Bouquet d'A Blanc, jove i sense fusta, que han assolit el primer any 9,44 i 9,54 punts, respectivament. Toni Cerdà, responsable del celler juntament amb la seva germana Teresa, comenta: "La distinció ha estat molt important, durant la jornada de presentació al Camp Nou ens han vingut a veure distribuïdors i clients finals, consumidors, i tothom ens felicitava i s'interessava pels nostres vins."

De fet, Cerdà afegeix que de la primera anyada, entre tots dos vins van fer poc més de quatre mil ampelles i que se les van vendre ells mateixos amb certa facilitat, però que de la collita 2011 en tindran gairebé el

doble i ja els convé haver tingut aquest ressò. "Ara el que tenim és molta pressió", diu Cerdà: "Si el primer any ens han puntuat així de bé, tothom ens vigilarà el segon, i esperem poder aprovar les expectatives."

Però no sols els cellers nous aporten bones sensacions. Alguns altres es consoliden, i el de Quim Batlle assoleix una mitjana de 9,37 punts, gairebé mig punt més que no l'any passat, i se situa també en l'elit dels cellers catalans.

A l'article que la guia dedica als vins de la DO Alella, Alcover i Naranjo destaquen el bon resultat dels vins elaborats amb el cupatge clàssic de garnatxa i pansa blanca, incideixen en el fet que actualment aquest cupatge només es treballa en aquesta DO i que, per tant, cal donar-hi suport i fer-ne bandera. I acaben l'article amb aquesta frase: "Bé, lectors de Barcelona i rodalia, us toca a vosaltres fer que es noti que sou tan a prop; molt més que de Rueda o Rias Baixas." Més clar no es pot dir. ●

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

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 complert, 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



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



Caves i escumosos dels cellers de la DO Alella

El setembre de 2007, quan aquesta revista encara no tenia nom ni entitat pròpia, sinó que era l'especial *Verema* de la revista *Alella*, vam publicar un article que vam titular *Vinògrafia dels Alella* que pretenia ésser una mena de catàleg de tots els vins i caves que elaboraven els cellers de la Denominació d'Origen Alella. Quatre anys després, i conscients que la DO ha canviat força, hem decidit repetir l'experiència. Però, aquesta vegada, per raons pràctiques i d'espai, ho farem en dos capítols. Com que aquest número de *Papers de vi* veurà la llum poc abans de Nadal, ens ha semblat adequat començar pels caves i deixar els vins tranquils per al número vinent.

I les coses han canviat força aquests últims quatre anys. El celler J. Mestre ha desaparegut, però s'han incorporat al catàleg dues noves marques: Serralada de Marina i Can Roda. Un altre canvi important és el nombre de productes que presentem: hem passat dels vint-i-nou caves de 2007 als trenta-sis del final de 2011. Però el fet més destacable de tots és que sis dels nous productes no són caves, sinó vins escumosos de qualitat amb Denominació d'Origen Alella. Els temps en què el mot *escumós* feia referència a un producte que associàvem a un nivell de qualitat inferior del de qualsevol cava han quedat enrere i ja són tres (Alella Vinícola, Altrabanda i Can Roda) els cellers que elaboren vins escumosos de qualitat emparats sota el paraigua de la DO Alella.

DOLÇOS I SEMISECS



Cuvée Dessert

Parxet

DO Cava

Varietats: pinot noir

Criança: mínim 24 mesos (reserva)

Preu: 6,20 €

Anyada a la venda: –

Altres: 50 grams de sucre per litre. Ampolla de 375 ml

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,19**



Marfil Escumós Moscatell Dolç

Alella Vinícola

DO Alella

Varietats: moscatell

Criança: mínim 12 mesos

Preu: 11,90 €

Anyada a la venda: 2009

Altres: 50 grams de sucre per litre. Es posa a la venda acabat de degorjar. 90 punts a la guia Peñín 2012

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,20**



Semisec Reserva

Parxet

DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada

Criança: de 15 a 20 mesos (reserva)

Preu: 11,15 €

Anyada a la venda: –

Altres: 33 grams de sucre per litre

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,92**



BRUT



Brut

Parxet

DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada

Criança: entre 10 i 20 mesos

Preu: 9,90 €

Anyada a la venda: –

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Marfil Escumós Blanc de Negre Brut

Alella Vinícola

DO Alella

Varietats: 100% garnatxa negra

Criança: mínim 12 mesos

Preu: 11,90 €

Anyada a la venda: 2008

Altres: es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,12**



Brut
Roura
DO Cava

Varietats: 75% xarel·lo, 25% chardonnay

Criança: mínim 12 mesos

Preu: 7,50 €

Anyada a la venda: 2010

Altres: l'anyada 2009 va guanyar una medalla d'or al concurs Effervescents du Monde

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Marfil Brut
Alella Vinícola
DO Cava

Varietats: xarel·lo, macabeu, parellada

Criança: mínim 14 mesos

Preu: 5,85 €

Anyada a la venda: 2009

Altres: es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Brut
Signat
DO Cava

Varietats: xarel·lo, macabeu, parellada

Criança: mínim 18 mesos (reserva)

Preu: -

Anyada a la venda: -

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Brut Reserva
Parxet
DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada

Criança: mínim 24 mesos (reserva)

Preu: 11,15 €

Anyada a la venda: 2008

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,90**



Brut Reserva 5 Estrelles
Signat
DO Cava

Varietats: xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay

Criança: mínim 24 mesos (reserva)

Preu: -

Anyada a la venda: -

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



BRUT NATURE



Serralada de Marina 100% Pansa Blanca
Altrabanda
DO Alella

Varietats: pansa blanca

Criança: 9 mesos

Preu: 8,50 €

Anyada a la venda: 2010

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Escumós de Qualitat Brut Nature
Can Roda
DO Alella

Varietats: pansa blanca, muscat

Criança: mínim 10 mesos

Preu: 7 €

Anyada a la venda: 2010

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Marfil Escumós Blanc Brut Nature
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: 50% pansa blanca, 50% chardonnay

Criança: mínim 12 mesos

Preu: 11,90 €

Anyada a la venda: 2008

Altres: es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,05**



Marfil Brut Nature
Alella Vinícola
DO Cava

Varietats: xarel·lo, macabeu, parellada

Criança: mínim 14 mesos

Preu: 6,20 €

Anyada a la venda: 2009

Altres: es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,91**



Privat Nu
Alta Alella
DO Cava

Varietats: pansa blanca

Criança: mínim 15 mesos (reserva)

Preu: 14,74 €

Anyada a la venda: 2009

Altres: agricultura ecològica. Surt al mercat sense licor d'expedició. No s'hi afegeixen sulfits (va ser el primer cava del món amb aquestes característiques). Té noranta punts a la guia *Intervinos 2011*

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,97**



Reserva del racó
Rekondo
DO Cava

Varietats: 30% xarel·lo, 40% macabeu, 30% parellada

Criança: mínim 15 mesos (reserva)

Preu: 6,50 €, només en caixes de tres o nou ampolles

Anyada a la venda: 2009

Altres: a la venda només al restaurant *Les Caves Rekondo* (el Masnou)

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix

**Titiana Vintage****Parxet**

DO Cava

Varietats: 80%-90% chardonnay**Criança:** mínim 15 mesos (reserva)**Preu:** 18,95 €**Anyada a la venda:** 2008Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,08****Brut Nature****Roura**

DO Cava

Varietats: 70% xarel·lo, 30% chardonnay**Criança:** mínim 18 mesos (reserva)**Preu:** 9,75 €**Anyada a la venda:** 2009Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix**Privat Brut Nature****Alta Alella**

DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada, chardonnay**Criança:** mínim 20 mesos (reserva)**Preu:** 8,95 €**Anyada a la venda:** 2009**Altres:** reserva. Agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar. Medalla de bronze a la *International Wine Guide 2011*. Anyades anteriors guardonades amb unes quantes distincionsNota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,76****Privat Evolució Chardonnay****Alta Alella**

DO Cava

Varietats: chardonnay**Criança:** mínim 20 mesos (reserva)**Preu:** 11,95 €**Anyada a la venda:** 2009**Altres:** agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjarNota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,22****Privat Laietà****Alta Alella**

DO Cava

Varietats: chardonnay, pinot noir**Criança:** mínim 20 mesos (reserva)**Preu:** 17,95 €**Anyada a la venda:** 2008**Altres:** agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar. Medalla de plata a la *International Wine Guide 2011*. L'anyada 2008 va obtenir noranta-un punt a la guia *Parker*. Anyades anteriors guardonades amb unes quantes distincionsNota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,20****Brut Nature****Parxet**

DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada**Criança:** mínim 24 mesos (reserva)**Preu:** 13,55 €**Anyada a la venda:** 2008Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,17**



Brut Nature

Signat

DO Cava

Varietats: xarel·lo, macabeu, parellada

Criança: mínim 24 mesos (reserva)

Preu: –

Anyada a la venda: –

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Gran Reserva

Rekondo

DO Cava

Varietats: 30% xarel·lo, 25% macabeu, 40% parellada, 5% chardonnay

Criança: mínim 30 mesos (gran reserva)

Preu: 9,5 €, només en caixes de tres i nou ampolles

Anyada a la venda: 2007

Altres: a la venda només al restaurant *Les Caves Rekondo* (el Masnou)

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Aniversari

Parxet

DO Cava

Varietats: pinot noir, chardonnay i alguns anys pansa blanca

Criança: mínim 36 mesos (gran reserva)

Preu: 39,80 €

Anyada a la venda: –

Altres: fermentació en acer inoxidable i barrica. Va sortir al mercat per primera vegada per celebrar el setanta-cinquè aniversari de Parxet. L'ampolla actualment a la venda celebra el norantè aniversari del celler

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,25**



Brut Nature 5 estrelles

Roura

DO Cava

Varietats: 50% xarel·lo, 50% chardonnay

Criança: mínim 36 mesos (gran reserva)

Preu: 12 €

Anyada a la venda: 2008

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Maria Cabané

Parxet

DO Cava

Varietats: pansa blanca, macabeu, parellada

Criança: mínim 36 mesos (gran reserva)

Preu: 15,10 €

Anyada a la venda: 2007

Altres: en record de la fundadora del Mas Parxet

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,33**



Mirgin Blanc

Alta Alella

DO Cava

Varietats: chardonnay, pinot noir

Criança: mínim 36 mesos (gran reserva)

Preu: 30,55 €

Anyada a la venda: 2007

Altres: agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar. Fermentació en acer inoxidable i barrica. Medalla d'or a la *International Wine Guide 2011*. Anyades anteriors guardonades amb unes quantes distincions

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,01**



Privat Opus Evolutium

Alta Alella

DO Cava

Varietats: chardonnay, pinot noir

Criança: mínim 36 mesos (gran reserva)

Preu: 23,75 €

Anyada a la venda: 2007

Altres: agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar. Medalla de plata a la *International Wine Guide 2011* i noranta punts a la guia *Intervinos 2011*. Anyades anteriors guardonades amb unes quantes distincions

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,05**



ROSATS



Marfil Escumós Rosat Brut

Alella Vinícola

DO Alella

Varietats: garnatxa negra

Criança: mínim 12 mesos

Preu: 11,90 €

Anyada a la venda: 2008

Altres: brut que es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,35**



Titiana Pinot Noir

Parxet

DO Cava

Varietats: pinot noir

Criança: mínim 15 mesos

Preu: 13,75 €

Anyada a la venda: 2008

Altres: brut

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,43**



Rosat

Roura

DO Cava

Varietats: pinot noir

Criança: 12 mesos

Preu: 12,30 €

Anyada a la venda: 2009

Altres: brut

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Privat Brut Nature Rosé

Alta Alella

DO Cava

Varietats: pinot noir, mataró

Criança: una mitjana de 15 mesos

Preu: 8,95 €

Anyada a la venda: 2010

Altres: brut nature. Agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: no hi apareix



Privat Laietà Iluro Rosé
Alta Alella
 DO Cava

Varietats: mataró
Criança: mínim 20 mesos (reserva)
Preu: 17,95 €
Anyada a la venda: 2009
Altres: brut nature. Agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,42**



Mataró Rosé
Alta Alella
 DO Cava

Varietats: mataró
Criança: mínim 30 mesos (gran reserva)
Preu: 36,90 €
Anyada a la venda: 2007
Altres: brut nature. Agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **9,32**



Mirgin Rosé
Alta Alella
 DO Cava

Varietats: pinot noir
Criança: mínim 30 mesos (gran reserva)
Preu: 36,90 €
Anyada a la venda: 2007
Altres: brut nature. Agricultura ecològica. Es posa a la venda acabat de degorjar. Fermentació en acer inoxidable i barrica

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya*: **8,41**





Hotel Augusta Vallès ****
 Via Augusta s/n (autopista AP7, sortida 13)
 08410 Vilanova del Vallès
 Tel. 93 845 60 50
www.hotelaugustavalles.com





El teu restaurant per a tot tipus de celebracions



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



012

La Generalitat t'ajuda en tot moment

Més que un número,
un munt de solucions.

Consultes, tràmits, queixes i suggeriments

Per telèfon

012 24h al dia
tots els dies de l'any.

Per Internet

Contacte

gencat.cat/contacte

Oficina Virtual de Tràmits

gencat.cat/ovt

Presencialment

Oficines d'Atenció Ciutadana
a Catalunya:

Barcelona

Carrer de Sant Honorat, 1-3
T. 93 402 46 67

Cerdanya

Plaça del Rec, 5 Puigcerdà
T. 972 88 03 11

Girona

Plaça de Pompeu Fabra, 1
T. 872 975 000

Lleida

Carrer de Lluís Companys, 1
T. 973 70 35 00

Tarragona

Carrer de Sant Francesc, 3 entl.
T. 977 23 65 59

Terres de l'Ebre

Carrer Jaume I, 2-4 Amposta
T. 977 70 53 19

Serveis d'informació

Al mòbil

Accedeix als serveis
de gencat.mobi:
El temps, trànsit,
rodalies, mou-te...

A Twitter

Segueix @012
per conèixer la informació
de la Generalitat
i fer-hi consultes.



www.gencat.cat

Establiment: 0,33€. Cost/min: 0,087€
Tarifació per segons. IVA INCLÓS

 **Generalitat
de Catalunya**



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



Tradició d'avantguarda

Conceptes nous sorgits de la revisió de clàssics: una tasca a la qual lliurepensadors de totes les disciplines s'han lliurat amb èxit desigual. La pastisseria no s'escapa de les ànsies de renovació, i en trobem una mostra brillant a Casa Graupera, que ha donat una nova dimensió a l'antiquíssima i aromàtica neula, atorgant-hi un toc de sofisticació i mantenint-ne íntegre l'esperit festiu.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Convertida en establiment de referència per als incondicionals de la neula, Casa Graupera ha revolucionat el concepte tradicional d'aquest dolç senzill. El fràgil cilindre amb tendència a submergir-se en cava continua vigent, però combinant ofici, rigor i imaginació l'establiment mataroní ha creat una nova generació de neules, completament diferents, però alhora molt properes a la tradicional.

Neulers centenaris

La relació de Casa Graupera amb les neules arrenca un llunyà 1895. Llavors Vicenç Graupera i Serra venia neules, dolços i altres productes de producció pròpia per complementar l'oferta de la seva botiga d'ultramarins. El seu fill Andreu el succeí i va orientar el negoci cap a la pastisseria, mantenint la producció de neules i derivats. Enric Graupera, nét del fundador, prengué el relleu al capdavant de l'establiment, que a punt de fer cent anys veié com la quarta generació

de neulers, amb Teresa Graupera com a primera representant, entrava en la direcció amb noves idees. Estudiant d'art i apassionada per la història, la Teresa decidí fer un cop de timó al negoci i donar protagonisme als orígens neulers, per potenciar l'especialitat característica de la casa i a la qual veia un potencial extraordinari. La col·laboració d'un equip experimentat i la incorporació de

Teresa Graupera va decidir fer un cop de timó al negoci per aconseguir donar una nova dimensió a la neula

les germanes Hermínia, Pilar i Roser Graupera va resultar clau per aconseguir donar una nova dimensió a la neula.

Fer girar el palillo

Hi ha dos estris essencials per a l'elaboració de les neules tradicionals. El neuler és on es cou la massa, pressionada entre dues planxes escalfades a dos-cents graus. La làmina de massa cuita, encara calenta, és mal·leable, i s'enrotlla manualment al voltant del *palillo*, un bastonet de fusta cilíndric o lleugerament cònic. Un cop freda, la neula adquireix la duresa i fragilitat característiques.

Farina, mantega, llet i sucre són els ingredients bàsics de la massa. La formulació exacta depèn de l'experiència de cada productor, del sistema o la maquinària emprats en l'elaboració i dels condiments per aromatitzar-les, tradicionalment vainilla i canyella.

Neuliroflèxia

La primera creació va ser la neula rebregada, un cop de geni aplicat a la pastisseria tradicional i una picada d'ullet a un producte defectuós que se solia llençar. El veritable punt d'inflexió en l'evolució va arribar quan van embolicar un bocí de torró amb una cruixent epidermis de neula: una idea que obria tot un camp de possibilitats combinant farcits amb diferents estils de plegat de l'embolcall. Des de la creació de la primera representant de les neules de fusió, les novetats no han parat de succeir-se, sorgides d'una màquina creativa que funciona perfectament greixada i animada per tot l'equip de Graupera, tant l'obrador com el personal d'oficina, que col·laboren donant noves idees de farcits i formes. Periòdicament s'organitzen nutritives pluges d'idees en què es gesten els productes que, una vegada desenvolupats fent servir tècniques tradicionals i noves tecnologies, acaben a l'aparador de la casa. El favor

del públic és el que decideix quines de les creacions continuaran sortint a l'obrador la temporada següent, si la demanda en certifica l'èxit. El farcellet de postre de músic, la neula medieval amb pètals de rosa, la neula de maduixes del Maresme, el bombonet de neula..., una llarga llista d'innovacions, totes creades a l'obrador de la casa durant quinze anys dedicats a perfeccionar l'elaboració del farcit i la tècnica de plegat, que mancada de nom podríem anomenar *neuliroflèxia*.

La neula de tot l'any

A Casa Graupera han elaborat un convincent discurs neulaire, ben travat i carregat de valors positius: tradició, innovació, emprenedoria i aposta pel producte de qualitat i pro-

"Volem desestacionar la neula i fer-la anar més enllà del consum exclusivament nadalenc"

ximitat. La Teresa tan sols col·labora en l'obrador durant la temporada de Nadal, quan la feina demana més mà d'obra, i la resta de l'any se centra en tasques de despatx i promoció del producte amb un objectiu clar: desestacionar la neula i fer-la anar més enllà del consum exclusivament nadalenc, en molts casos folklòric. Les gairebé trenta varietats disponibles actualment i l'acceptació i el favor del públic són una prova evident que a Mataró s'encaminen a aconseguir-ho. "Tot i que Nadal continua essent la temporada forta de vendes, podem dir que n'hem aconseguit un consum regular durant tot l'any", explica la Teresa: "Segons el tipus de neula-bombó (o bombó-neula), recomanem menjar-lo calent com un petit coulant, a temperatura ambient com un bombó, o fred, com un dolç refrescant. Aquesta versatilitat és la característica clau que n'afavoreix el consum en qualsevol moment i època de l'any."



Teresa Graupera al darrere del taulell de la seva botiga.



Dos treballadors de Casa Graupera elaborant neules de poma.



Aspecte final de les neules de poma

La renovació arriba al torró

La dèria renovadora a Casa Graupera ha afectat també l'altre protagonista de les postres nadalenques. El torró d'autor va començar gairebé com un joc i actualment se'n produeixen milers de barres. Com en el cas de les neules, busquen sorprendre amb textura, format i gustos poc habituals, sempre amb una presentació acuradíssima. El torró de cruixent de taronja, el torró de cinc trufes i el torró de neules (una creació grauperenca al quadrat) són exemples d'una part de la producció de l'obrador que de moment busca més l'experimentació que no pas l'èxit comercial. El torró protagonista d'aquestes festes, batejat amb el suggerent nom de Cinc sentits, es va presentar el 29 de novembre passat. En la composició, hi trobem neula medieval, gerds, maduixa del Maresme i trufa de llimona. En format rodó i del diàmetre d'un disc compacte, l'estoig acompanya un DVD amb música barroca triada i enregistrada especialment per gaudir d'una experiència torronaire que a Casa Graupera volen que sigui molt especial.

Novetats per a les festes

Els qui s'atansin a Casa Graupera aquestes festes, entre l'extens assortiment d'especialitats trobarà les darreres novetats, entre les quals es destaca el joc gastronòmic *Quatre estacions*, un petit festival organolèptic consistent en quatre varietats de neula formulades especialment per maridar-se amb una cervesa i tres vins. Quatre duets gastronòmics dedicats a cadascuna de les estacions de l'any: violeta per a la neula de primavera, maduixa del Maresme per a la d'estiu, poma àcida de Girona per a la tardor i pinya festiva i nadalenca per a l'hivern. També estan a punt per Nadal les novetats per a la temporada 2012: la neula de te verd, la de menta i xocolata, i la de mango i fruita de la passió.

Tot això sense oblidar els clàssics de tota la vida: la neula enrotllada cilíndrica, feta a mà o a màquina, sempre a punt per submergir-se en cava. ●

Maridatge

Gemma Ferran, sommelier
(El Celler del Mar)



Neula de xocolata amb maduixes del Maresme Maridatge: Parxet Cuvée Dessert

Per a aquestes postres farcides de maduixa he escollit el cava Parxet Cuvée Dessert, 100% Pinot Noir, per tal de fer un maridatge per afinitat, buscant l'harmonia entre les aromes del cava i els sabors dels fruits vermells. La textura untuosa s'equilibra amb l'acidesa refrescant del cava juntament amb un carbònic integrat. La dolçor del cava i el seu postgust llarg i persistent el fa un gran acompanyant d'aquestes postres tan originals de casa Graupera.



Origen medieval

La neula és una especialitat antiquíssima i se'n tenen referències escrites ja el segle XII. L'origen de la neula sembla lligat a l'hòstia i, per tant, relacionat amb l'església, fet que explica la difusió de productes semblants per tota l'Europa cristiana, molts dels quals han sobreviscut fins als nostres dies, des de les *wafer* als populars *gofres*.

La neula medieval, plana, sense sucre i sovint amb emblemes o pregàries gravats a la superfície, es va transformar en dolç, va transcendir l'àmbit purament eclesiàstic i es va convertir en un dolç summament popular, sovint consumida sucada en vi o, posteriorment, en cava. Els neulers van proliferar i a tot Catalunya era possible trobar petits productors i obradors dedicats a la producció d'aquest dolç, presentat en uns quants formats, com el xiulet i l'abanico. L'aparició de la neula industrial els anys 1970 va escombrar literalment els petits productors, però la neula artesana, irregular, densa i consistent, sembla recuperar el terreny perdut i conviu en harmonia amb la seva parenta de gènesi mecànica.

Torrans de creació al Masnou

Si a Mataró trobem la punta de llança de l'avantguarda neulaire, al Masnou hi ha un lliurepensador més de la pastisseria que lluita per introduir novetats en el món del torró, l'altre gran clàssic de les postres nadalenques.

David Bertran, mestre pastisser i xocolater, acumula ja trenta

anys d'ofici, i des de fa tres temporades que és al capdavant de la pastisseria del carrer de Navarra que du el seu nom. Allí confecciona pastisseria tradicional acompanyada de mostres de la creati-

vitat que ha dut aquest pastisser a assolir el primer lloc al campionat d'Espanya de l'especialitat el 2002. L'afició pels concursos, en què es premia especialment la creativitat, impregna la producció d'aquest pastisser fill de Llavanes que acumula una llarga llista d'invenccions culinàries, com les

"En essència, es tracta de dominar l'ABC de la pastisseria, tenir sentit comú i rumiar moltes hores buscant noves idees. I, el que és més difícil, trobar el temps necessari per posar-les en pràctica!" En relació amb el factor sorpresa i el risc que suposa la pastisseria de creació, apunta: "També cal fer

que jo persevero, any rere any, amb els meus invents, la part que més m'apassiona del meu ofici." Entre els torrans de nova generació sortits de l'obrador del Masnou, el que té més bona acollida és el de patates xips. L'acompanyen el torró de cacauets salats i el probablement més políticament incorrecte dels torrans de la comarca: el torró de tabac, tot un *outsider* en els temps que corren. Com a bon mestre xocolater, les creacions de Bertran solen partir d'una base de praliné i xocolata, a la qual afegeix l'ingredient que donarà el toc diferencial fruit de combinar experiència i imaginació.

Aquestes festes, els clàssics torrans de massapà, *guirlache* i gema cremada continuaran anant acompanyats de torrans de creació, que suposen un 30% de la producció total de l'obrador. "Enguany repetirem el de patates xips i el de cacauets salats, i probablement el de *kikos*, que l'any passat també va tenir prou èxit", apunta Bertran. I revela una possible novetat, a tall de primícia: "Si el dia a dia m'ho permet, provaré un torró amb curri, una espècie que s'avé fantàsticament amb la xocolata." Trucs nous per renovar els clàssics.



David Bertran elaborant torró de cacahuets. A la dreta, alguna de les seves especialitats.

anys d'ofici, i des de fa tres temporades que és al capdavant de la pastisseria del carrer de Navarra que du el seu nom. Allí confecciona pastisseria tradicional acompanyada de mostres de la creati-

vitat que ha dut aquest pastisser a assolir el primer lloc al campionat d'Espanya de l'especialitat el 2002. L'afició pels concursos, en què es premia especialment la creativitat, impregna la producció d'aquest pastisser fill de Llavanes que acumula una llarga llista d'invenccions culinàries, com les

trufes falses amb macadàmies, la mousse de mató i el pastís de cervesa negra. Lluny de donar-se importància o d'apel·lar a dots innats, Bertran descriu el secret de les seves creacions amb modèstia: una mica de pedagogia a l'hora de vendre per aconseguir que la gent s'arrisqui a comprar les novetats. No tots els clients s'atreixeixen a tastar-les, tot i que un cop fet el primer pas solen repetir. Cal dir

Maheso®

*Sabes lo
que comes!*

Bones Festes!



www.maheso.com

 www.facebook.com/maheso



L'Oficina de Turisme d'Alella us proposa tres itineraris

Alella, 1.000 anys d'història
L'empremta del Modernisme a Alella
De la vinya al celler romà

Informa-te'n a l'Oficina de Turisme, divendres i dissabte de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h i diumenge de 10 a 14 h
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · <http://turisme.alella.cat>



Tast: els vins del Celler d'en Bernat



El restaurant Can Palau de Vilanova del Vallès té un celler amb unes vuit-centes ampolles de vins d'anyades velles, fins i tot diríem que antigues. Són vins que van del 1985 en avall. El vi més antic, un Paternina del 1928. El propietari del restaurant, Bernat Pratdesaba, ha posat el celler a disposició de *Papers de vi* per fer-ne un tast. I Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar (tres estrelles Michelin), s'ha encarregat de fer-ne la selecció. El resultat: vins encara vius, amb expressió, plens de matisos. Un tresor que ha esdevingut una aventura sensitiva del tot peculiar.

TEXT: MONTSE SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

En Bernat Pratdesaba i la Nati Orri (propietaris del restaurant Can Palau), amb el cuiner Jordi Ampurdanès, van tancar el restaurant un vespre per acollir el tast d'una desena de vins del seu celler, el Celler d'en Bernat, un espai construït el 1985 i que preserva gairebé vuit-centes ampolles de vins anteriors a

aquesta data, amb algunes veritables relíquies. Bernat Pratdesaba ha posat a disposició de *Papers de vi* el celler per calibrar l'estat en què es troben les ampolles. Amb vins que superen tots els vint-i-cinc anys és impossible fer prediccions. Què pot passar? De tot.

I per viure l'experiència i poder-la narrar, la revista va

convidar uns quants experts col·laboradors de la publicació. D'entrada, Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, es va encarregar de fer-ne la selecció, juntament amb el cap de redacció de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. Les combinatòries eren múltiples, de manera que un dia van inver-

tir força estona a triar deu vins agrupats en quatre tasts comparatius:

Primer, van proposar dos vins del 1970 de dues gran zones vinícoles espanyoles que tenen maneres de fer i resultats diferents: un Viña Real Gran Reserva 1970 de Bodegas CVNE de la Rioja, i un Protos Tinto Cosecha

1970 de Ribera del Duero, quan la DO encara no era reconeguda.

Segon, van triar tres vins de l'any 1982, un any molt bo: Viña Ardanza Reserva 1982 (Bodegas Rioja Alta), Gran Coronas Reserva 1982 (Bodegas Torres, DO Penedès) i Raimat Tempranillo 1982 (Bodegas Raimat del grup Codorniu, DO Costers del Segre, però aquest vi també és d'abans que es constituís la denominació d'origen).

Tercer, van seleccionar dos vins del celler Vega Sicília, un celler històric: Tinto Valbuena 1989 i Tinto Valbuena 1980.

Quart, es van tastar tres dels vins més antics que es guarden al Celler d'en Bernat: AGE 1939 (Bodegas AGE "Azpilicueta", grup Domecq), Viña Pomal Reserva Especial 1962 (Bodegas Bilbainas, grup Codorniu) i Viña Tondonia 1968 (Bodegas López de Heredia).

A més de Joan Lluís Gómez –que va seleccionar les ampolles, va aportar informació complementària dels vins i les anyades i va exercir de mestre de cerimònies–, també van participar en el tast el sommelier Raimon Serra, director de restauració de l'hotel Omm de Barcelona, i l'enòleg i exsecretari del Consell Regulador de la DO Alella, Jordi Pujolràs. Tres experts de generacions diferents, que es feien complementaris: mentre Gómez i Serra esta-

ven poc habituats a tastar vins de tants anys, Pujolràs podia presumir d'haver tastat alguns d'aquests vins (els de les dècades de 1970 i 1980) en l'època que s'havien elaborat i comercialitzat.

Joan Lluís Gómez, Raimon Serra i Jordi Pujolràs, tres experts de generacions diferents, que es feien complementaris

L'estat dels taps i l'olor que feien

La "mise en scène" començava cap a un quart de nou del vespre. Joan Lluís Gómez obria una a una i ben a poc a poc les deu ampolles, combinant el tirabuixó clàssic amb el de làmines. Llevar els taps sense trencar-los era de dificultat màxima en vins de tants anys i, de fet, l'un rere l'altre s'anaven escapçant. Però al nas els taps prometien uns vins encara vius, amb expressió, i cap no presagiava el desastre: els dos primers taps, del Viña Real i del Protos, feien bona olor, de confitura, mentre que el tap del tercer, el Viña

Ardanza, denotava oxidació. I el Gran Coronas era un pèl més fresc que no l'anterior. El tap del Raimat va sorprendre tothom perquè semblava molt nou i oferia aromes làcties. Mentre que els Valbuena, al tap, apareixien amb una olor especiada, fresca, però també s'hi trobava tuf d'acetona. Aleshores va arribar el gran moment, el d'obrir l'AGE del 1939 i el sommelier del Sant Pau va exclamar: "Però si no hi ha tap!" De fet sí que n'hi havia, però s'havia encongit tant que havia anat endins i no se sabia amb certesa quant de temps feia que s'havia després del coll de l'ampolla. Els sommeliers i l'enòleg ensumaren la boca de l'ampolla i coincidiren a dir que ranciejava. Del tot lògic per l'edat.

Calia decantar uns vins de tanta edat? Joan Lluís Gómez no n'és partidari: "Són vins delicats que necessiten respirar, però decantant-los els donaríem un cop d'aire tan fort que els podríem acabar de trencar. És millor airejar-los a la copa, encara que això ens doni d'entrada una aroma desagradable." Però Raimon Serra matisava: "És cert que decantar-los és molt perillós, però de vegades transvasar aquests vins suposa oxigenar-los una mica i els va bé."

Eren tres quarts de nou del vespre quan es començaven a servir els vins a les copes. Tots tenien una marcada tonalitat vermell teula,

pròpia de la vellesa. El tast es va obrir amb els dos vins del 1970, i es va encendre el diàleg entre experts.

Viña Real versus Protos del 1970

Joan Lluís Gómez: El Viña real té una aroma molt neta, franca, subtil. Hi noto la fusta vella.

Jordi Pujolràs: Hi trobo bolets, al nas, és una sensació molt agradable. Mentre que al Protos, hi trobo encara la fruita (maduixa) i alguna flor (la violeta).

Joan Lluís Gómez: I mantega, una aroma làctica.

Jordi Pujolràs: Aquests vins no agradarien gaire o gens a la gent jove d'avui. Trobo que els Ribera del Duero han evolucionat més d'acord amb el gust de la gent, potser més que no els vins de la Rioja.

Raimon Serra: Al nas, el Viña Real té una aroma mentolada i en boca es troba aquesta aroma balsàmica també. Dóna frescor. I hi apareixen cremats de sucre, regalèsia...

Jordi Ampurdanès: Una xocolata els aniria de meravella.

Joan Lluís Gómez: El Viña Real en boca conserva l'acidesa i això hi dóna vivor.

Raimon Serra: Sí, d'entrada és mineral, però el pas en boca és molt absent. La frescor es queda als costats. Hi ha una absència de fruita, més aviat em dóna avellana, i sobretot notes balsàmiques.

Joan Lluís Gómez: El Pro-





Raimon Serra.



Joan Lluís Gómez.



Jordi Pujolràs.

tos en boca té acidesa, però no la trobo tan marcada com al Viña Real.

Raimon Serra: Sí, té més cos i trobo que ha aguantat millor. Té més mèrit de conservació.

Jordi Pujolràs: Sí, és més estructurat que no el primer.

Joan Lluís Gómez: Al final, en boca, apareixen cacaus i fruita seca, torrats.

Jordi Pujolràs: Cacaus sí, i torrats, mantega i una mica de confitura, encara que de fruita, no n'hi trobo.

Sorgeix el tema de la importància de la copa en el tast. En aquesta sessió s'ha tingut en compte i Josep Lluís

Gomez ha aconseguit la col·laboració de l'empresa Riedel, que ha facilitat per al tast copes Riedel dites *Pinot Noir* o també *Borgonya*, adequades per tastar vins amb molta expressió, però delicats.

El trio del 1982

Començat el segon tast comparatiu, amb tres vins del 1982 (Viña Ardanza, Gran Coronas i Raimat), els experts van coincidir que eren vins més evolucionats, amb un color més teula que no els anteriors i més precipitats.

Jordi Pujolràs: Del color del Viña Ardanza, en francès

en dirien *fulla morta*, en castellà *pell de ceba* i en català, *color conyac*. Té una olor molt forta de reducció.

Raimon Serra: Hi trobo bosc, bolet i també plàtan madur.

Joan Lluís Gómez: Trobo que és un vi molt càlid.

Raimon Serra: Té un taní molt domèstic, molt madur. És l'edat?

Jordi Pujolràs: És l'edat.

Els experts van coincidir que eren vins més evolucionats, amb un color més teula que no els anteriors

També hi ha caramel. Fixeu-vos que no hem trobat cap vi que doni espècies, encara. Aquest Viña Ardanza és el que en diríem un Rioja clàssic.

Joan Lluís Gómez: Té gust de cedre (la branqueta que es feia servir per encendre els puros).

Davant el Gran Coronas Reserva del 1982, els experts hi passen de puntetes:

Jordi Pujolràs: Veig que està fotut, aquest vi.

Joan Lluís Gómez: És més dens en copa.

Raimon Serra: I en boca més untuós. Ha decaïgut.

Joan Lluís Gómez: No és desagradable, passa que és molt curt.

El tast continua amb el Raimat, el que fa tres del trio del 1982:

Joan Lluís Gómez: Té una aroma molt llaminera.

Raimon Serra: Hi he trobat la tòfona, en aquest.

Jordi Pujolràs: Jo trobo que és tòfona francesa.

Raimon Serra: En boca aquest Raimat dona toffee amb unes notes torrades com de cafè.

Joan Lluís Gómez: Sí, molt viu, s'hi nota la xocolata i els torrats.

Els Tinto Valbuena 1979-1980

Joan Lluís Gómez fa una comparativa d'aromes entre tots dos Valbuena, que tenen un any de diferència. I el sobta que siguin completament diferents. Creu que hi ha un problema d'evolució en ampolla.

Jordi Pujolràs: L'aroma del Valbuena del 1979 recorda la pedra foguera.

Raimon Serra: I el pinyó verd. No és gaire agradable. També em ve una nota de formatge.

Jordi Pujolràs: Ha caigut aquest vi. Passo del 1979, no m'atrau. En canvi el Valbuena del 1980 és molt més net, més balsàmic. Deixa la boca fresca i plena d'aromes. El més ple en boca dels que hem tastat





fins ara. Et deixa la boca fantàstica. Sembla estrany que conservi l'estructura, tan equilibrat i sedós. Aquest vi m'ha captivat.

Joan Lluís Gómez: Sí, és un vi que ho té tot. Es manté molt viu, d'acidesa, d'amargor final. Tot el conjunt és molt equilibrat.

Bernat Pratdesaba intervé per primera vegada per assegurar: "De tots els vins que hem tastat, és el més *chapeau*".

Et deixa la boca fantàstica. Sembla estrany que conservi l'estructura, tan equilibrat i sedós. Aquest vi m'ha captivat

Els vins més antics

A un quart d'onze del vespre començava la recta final del tast, tres dels vins més vells del Celler d'en Bernat.

Joan Lluís Gómez: Teòricament, són tres grans vins. Comencem per l'AGE del 1939. Diuen que va ser un any normal. A veure. Al nas no em desagrada.

Jordi Pujolràs: Recorda un olorós. Al nas està bé.

Joan Lluís Gómez: I en boca, hi trobo avellana, fruita seca. Si em posessin aquest vi en copa

A l'hora de preparar el tast, Joan Lluís Gómez es va posar en contacte amb els cellers per saber les característiques d'aquestes anyades més antigues. Reproduïm alguns fragments dels tres darrers vins tastats:

AGE 1939

Bodegas Age "Azpilicueta" (grup Domecq)

"La collita del 1939 va ser considerada normal o regular. En general hi va haver una alta producció per hectària. Cicle de cent noranta dies, una mica curt, doncs. La vinya va experimentar atacs de mildi-um. I no disposem de més informació d'aquesta anyada. Al celler no en disposem de cap ampolla."

Viña Pomal 1962

Bodegas Bilbainas (grup Codorniu)

"No tenim nota de tast d'aquest vi i, per desgràcia, no tenim cap ampolla d'aquesta anyada al cementiri. El 1962 va ser considerada una anyada molt bona, però no en tinc informació. En aquell temps, el celler treballava fonamentalment amb "tempranillo", però en la barreja podien entrar petites quantitats de "mazuelo" i "graciano" (de vegades també una mica de blanc). En l'elaboració es feien maceracions molt curtes, en tines de fusta. I els vins s'envellien en barrica molt més temps que no ara, de tres a cinc anys abans d'embotellar.

Viña Tondonia 1968

Bodegas López de Heredia, fundada per Rafael López de Heredia

Varietat de raïm: viura (85%) i malvasia (15%)

Temps d'envelliment: en barrica deu anys. Transvasat disset vegades. Aclarit amb clares d'ou. Embotellat l'octubre del 1978, sense filtrar. Color: or vell desenvolupat.

Aroma: Molt fina, intensa, molt perfumada, aromes de cafè, complexa i evolucionada, bouquet procedent de la tercera generació d'aromes.

Gust: suau, fi, desenvolupat i persistent.

Grau alcohòlic: 12%

Acidesa total: 6,50 g/l (àcid tartàric).

Sucre residual: molt sec.

Característiques de l'any: anyada molt bona. A la Rioja es van cultivar noranta-vuit milions de quilos de raïm. A Viña Tondonia en van vendre 361.533 quilos. Va ser curta la quantitat, però excel·lent la qualitat. L'abril va ser un mes molt fred i per això no hi va haver plagues ni malures. L'estiu va ser fresc i una mica de pluja va permetre una maduració lenta, però completa i amb un bon estat sanitari.

i em diguessin que és un Jerez, m'ho creuria.

Jordi Pujolràs: No té sucre, però és dolç.

Raimon Serra: Figue, orellana, fruita seca. Hi trobo més tanit que no als altres, de pell, de nous, però això no ofèn gens. I sí, aquest vi tastat a cegues diria que és un ranci, un olorós.

Avancem i tastem el Viña Pomal Reserva Especial 1962:

Jordi Pujolràs: Pica una mica al nas, que diria que és mineral, de pedra foguera (fòsfor) una altra vegada.

Joan Lluís Gómez: En boca, hi trobo més fruita, tòfona

Jordi Pujolràs: Molt mineral.

Joan Lluís Gómez: En boca és curt.

Jordi Pujolràs: És lleuger.

Bernat Pratdesaba: Aquest vi amb un platet de senglar lligaria molt. Al restaurant Viña Ardanza, Viña Pomal i Marqués de Riscal eren els vins clàssics, els de sempre. Encara ens els demanen.

Nati Orri: Aquest Viña Pomal Reserva Especial 1962, no el tenen ni al celler.

I ja només manca tastar un darrer vi, el Viña Tondonia 1968:

Raimon Serra: Al nas, hi trobo espàrrecs i olives, també.

Joan Lluís Gómez: M'agrada més en boca que no al nas, perquè és molt elegant, molt sedós, molt senyor. Té un bon compàs. Molt agradable. A l'entrada en boca, hi trobo les Juanola. Però hi apostava més del que m'ha donat.

Jordi Pujolràs: Tens raó, és millor en boca que no al nas.

Joan Lluís Gómez: Jo el maridaria amb unes lleties.

Raimon Serra: Hi trobo unes notes metàl·liques, minerals.

Joan Lluís Gómez: Sí, em surten ara.

Raimon Serra: Té molt bona acidesa, és molt equilibrat.

Joan Lluís Gómez: Esperem una mica, em sembla que li fa falta una mica més de temps. Si poguéssim repetir el tast, potser sí que obriria les ampolles dues hores abans. ●

Tast realitzat amb la col·laboració de:



GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

Quina nit! (Crònica d'una trobada, un tast i un sopar memorables)

Òscar Pallarès

Feia dies que estava neguitós. No es té cada dia l'oportunitat de tastar vins com els que havíem de tastar. I, encara menys, amb la companyia de professionals que tant en saben, de qui tant es pot aprendre. Estava realment nerviós. Emocionat.

Havíem citat tothom a les 20.00 al restaurant. En Joan Lluís i jo ens trobem al costat de casa una hora abans. Ell arriba amb els seients del darrere del cotxe plegats, com qui porta una petita furgoneta. La càrrega? Un munt de caixes que contenen cent enormes copes Riedel. Una fortuna! Quin patir, sentir-les dringar durant tot el camí que ens du fins a Can Palau...

Al cantó Vallès de la Serralada Litoral, hi fa més fred i humitat. Arribem al restaurant i una mica de boira contribueix a proporcionar un toc gairebé místic al tast que ens disposem a fer. Entrem a Can Palau. Ens reben la Nati i el seu somriure; en Bernat, que porta la paraula *bondat* escrita a la mirada, i en Jordi (quina mà que té aquest home a la cuina, mare meva..., tot i que això, encara no ho sé). Si a fora fa fresca, l'ambient a Can Palau té el caliu rústic de què només gaudeixen les masies. Una preciosa i enorme taula imperial parada i guarnida amb fragments de cep, fulles de parra i raïm omple el menjador que els nostres amfitrions ens han preparat. Anem a buscar els vins al celler, col·loquem les copes a la taula i comencem a fer-la petar. De seguida es crea un ambient agradable, distès i que s'allargarà fins força tard aquesta nit...

A poc a poc va arribant tothom. Presentacions, petons, encaixades de mans. Ens hi trobem a gust, però es respira un cert nerviosisme. Hem de cobrir el reportatge. He de fer fotos. He d'estar centrat,



que treballa. Però, què carai! Em moro de ganes de tastar aquests vins! Obrim les ampolles?

En Joan Lluís les va obrint d'una en una. Molt a poc a poc, amb la cura que aquests vins mereixen. Tots observem atents. Amatents, fins i tot, diria. Tots els taps es trenquen, però ens donen joc. Ens els passem, d'un en un. Els olorem. Comentem les aromes que desprenen. Quan ja totes deu ampolles són obertes, ningú no gosa gairebé ni tocar-les. En Joan Lluís diu un parell de vegades: "Ja podem anar servint les copes." Ens fa massa respecte manipular aquests vins. La meitat de les ampolles són més velles que no jo. N'hi ha una que em dobla l'edat! Finalment, els dos sommeliers s'encarreguen d'aquesta tasca delicada. Seiem al voltant de la taula. En Raimon i en Joan Lluís van fent-hi voltes i, en poca estona, ja tenim deu copes plenes d'uns vins de colors que no estem gaire acostumats a veure. Si més no, a la copa. Sembla ben bé que gaudim de la visió d'una vinya a la tardor, amb aquell vermell, taronja, ocre...

El tast dels deu vins esdevé una meravella per als sentits. Resulta encara més emocionant del que havia imaginat. Xerrem i riem. Es posa de manifest que tots ens trobem com a casa. Però en cap moment, mentre dura el tast, perdem el

respecte per aquells vins que ens enduem al nas i a la boca. Arribem al darrer vi i, de sobte, la gana que ens havia deixat fer la feina en pau ens fa saber que és allà i que s'hi quedarà fins que no la fem fora. És el moment de posar-nos al servei dels fogons d'en Jordi. "Us prepararé alguna coseta per picar", ens havia dit. La Nati i ell es posen en marxa i comencen a sortir plats de la cuina. D'aperitiu ens sorprèn una bonica amanida de tonyina en escabetx. Darrere seu arriben unes boníssimes croquetes casolanes que ens preparen per afrontar la primera *delicatessen* de la nit: el caneló de foie amb oli de tòfona. Quina delícia! Tot seguit arriba un dels plats estrella d'en Jordi, el bacallà amb mel. Confesso que no sóc gaire afeccionat al bacallà, però, d'aquest, en gaudeixo com mai abans. Ara ja entenc per què la Confraria Universal del Bacallà ha premiat la cuina d'aquesta casa. I, per acabar ("alguna coseta per picar", diu...), ens serveixen un clàssic de Can Palau, el senglar amb castanyes i poma. Una carn de gust potent, però que gairebé es desfà a la boca, amb el complement dolcenc i perfecte de la poma i les castanyes, que em porta a jugar a veure si trobo quin dels deu vins que tinc al davant hi va millor. Aquestes coses són més fàcils de fer quan tens un sommelier a l'altre costat de la taula. Finalment arriben les postres i descobrim les habilitats pastisseres d'en Jordi: tarta sacher amb xupito de xocolata i escuma de torró. Per a un llaminer com jo, hi ha un final millor després d'un tast i un sopar com aquests? Quina meravella! Resulta curiós veure com els vins que funcionaven amb el senglar no funcionen tan bé amb aquestes postres, i a l'inrevés.

La sobretaula s'allarga força. Tant, que ni ens n'adonem i ja fa estona que ha tocat la una... El seny s'imposa a les ganes d'allargar una vetllada fantàstica. Demà cal anar a treballar. Tornem cap a casa amb un somriure enorme a la boca. I puc assegurar que no és per l'efecte de l'alcohol perquè, a mi, encara em dura.

Gràcies Bernat. Gràcies Nati. Gràcies Jordi. ●



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

HOTELS



HOTEL
PORTADA ALELLA

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



GUINAELLA
Restaurant

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

MOLL·OEST
41° 28'5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

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

PASTISSERIES



La Petita
Mallorquina
Forn i Pastisseria

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



EL PALLER
Restaurant

Torrent Malet, 10 · Premià de Mar
Tel. 93 752 41 68

Orfila
RESTAURANT

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

RESTAURANTS



RESTAURANT
1789

Rbla. Àngel Guimerà, 1 · Alella
Tel. 93 555 34 55 - www.restaurantel1789.com



restaurant
la plaça
d'alella

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

transit
RESTAURANT

Hotel Augusta Vallès
Via Augusta, s/n - Vilanova del Vallès
Tel. 93 845 60 50 - www.hotelaugustavalles.com



Can Palau
masia típica

Ctra. del Masnou a Granollers, km. 10
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 61 45
www.restaurantcanpalau.com



LA XARCU
de la Solaia

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



tres macarrons
vermut-restaurant

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



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.hotelportadaalella.com



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

VINATERIES



Restaurant
Xarcuteria
COLOMA

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



MAS DE
SANT LLEÍ

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



CELLER JORDANA

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



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



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



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es



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



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



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

Papers de vi

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.



Barcelona

és molt més

PALAU DE LA MÚSICA. BARCELONA

OSONA/ANOIA

Barcelona és molt més

A prop de l'oferta musical de Barcelona, amb espais com el Palau de la Música o l'Auditori, es pot gaudir del silenci d'un vol amb globus aerostàtic a les comarques d'Osona i l'Anoia i del patrimoni i la gastronomia dels seus pobles.

Molt a prop teu tens tota la província de Barcelona, un món per descobrir.

www.diba.cat/turisme



**Diputació
Barcelona**

Realitza el teu somni!!



MAS DE
SANT LLEÍ

www.masdesantllei.com

Ctra Granollers a Masnou km 10.5 | 08410 Vilanova del Vallès
Tel. **93.845.88.22** | Fax **93.845.88.23** | Email: masdesantllei@masdesantllei.com