

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

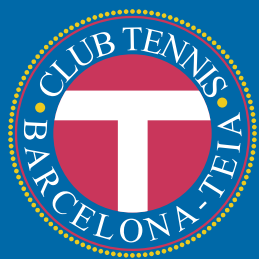
Núm. 15 · Hivern 2012

Vinografia dels Alella

Tots els vins de la DO Alella

Entrevista amb els elaboradors
del vi Testuan

Tornen les Jornades Gastronòmiques
del Vi DO Alella



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

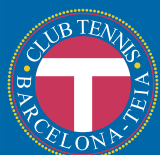
Festes privades

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





Composició de càpsules d'ampolles de tots els cellers de la DO Alella a una lleixa de la vinateria masnovina El celler del mar.

Foto: Òscar Pallarès

- 03 GLOPS
- 08 ENTREVISTA
El test two dels Testuan
- 12 ACTUALITAT
Cellers i restauradors s'uneixen per promoure la DO Alella
- 17 REPORTATGE
Vinografia dels Alella
- 25 ACTUALITAT
La col·lecció de vins de la DO Alella d'en Cristóbal Gómez
- 28 EL CELLER
Can Roda: la il·lusió de veure un somni fet realitat
- 33 REPORTATGE
El combinat de moda
- 35 EL TAST
Gintònics i tapes gastronòmiques
- 37 OPINIÓ
Topografies del vi i la ginebra

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08328 Alella

redaccio@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: **Jordi Abellán, Agnès Céspedes, Vicenç Galbany, Dani Garcia, Joan Ramon Martínez, Xavier Orfila, David Roman i Ricard Salgado**

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

2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

● GLOPS

L'oferta enoturística de la DO Alella no para de créixer



Sopar maridatge de calçots a Alella Vinícola

Ja fa mesos que vam anunciar que tots els cellers de la DO Alella estan preparats per rebre visites, però tres d'aquests s'hi estan mostrant especialment actius darrerament. Alella Vinícola ofereix cada dissabte i cada diumenge una visita guiada al celler modernista seguida d'un tast de vins; de vegades, la visita es complementa amb una passejada per les vinyes. A més, té un programa mensual de sopars maridatge amb vins de la casa al restaurant situat al mateix edifici. Alta Alella, per la seva banda, ha presentat un programa anomenat *Experiències Alta Alella* en què proposa al visitant una sèrie de visites i tallers d'allò més originals: un tast de vins i xocolata, un taller de pastisseria i vins per fer mones de Pasqua, passejades amb Segway per les vinyes, etc. Més jove i més petit, el celler Bouquet d'Alella no es vol quedar enrere i programa visites a les vinyes i al celler complementades amb un tast de vins aproximadament cada quinze dies.

Síndic d'errades

Al darrer número de Papers de vi, al reportatge sobre el tast titulat "Els vins del celler d'en Bernat" vam publicar, per error, els comentaris facilitats pel celler del Viña Tondonia blanc, en comptes del negre, que és el que vam tastar. A continuació reproduïm les dades correctes.

Viña Tondonia Tinto Gran Reserva 1968

Varietats de raïm: tempranillo (75%), garnacho (15%), graciano i mazuelo (10%)

Nou anys d'envelliment en barrica, sotmès a dos transvasaments anuals. Clarificat amb clares d'ous frescos. Embotellat sense filtrar

Quantitat elaborada: trenta mil ampolles

Color: robí brillant amb rivets teula

Nas: molt fi, fresc, torrat amb lleugeres aromes de vainilla. Persistent

Gust: molt sec, suau, rodó i evolucionat

Grau alcohòlic: 12%

Acidesa total: 6 g/l

Característiques de l'anyada: Molt bona. Rioja va collir noranta-vuit milions de quilos. El cicle vegetatiu va ser de dos-cents deu dies. L'abril va ser fred, i això va evitar el desenvolupament de plagues. L'estiu no va ser gaire calorós i la baixa pluviometria va permetre una completa i sana maduració del raïm. Avui aquesta collita és una de les millors de casa nostra i encara pot millorar, així sí, en condicions de molt bona conservació.



Parxet llança al mercat el Titiana Pansa Blanca

Ara que l'empresa tianenca ha traslladat fins al Penedès el procés d'elaboració i de cria dels caves, arriba al mercat el més tianenc dels seus productes. Es tracta del Titiana Pansa Blanca, un cava de l'anyada 2010 que porta el nom romà de la població maresmenca i que és elaborat amb entre un 85% i un 95% de pansa blanca del territori DO Alella. A més, aquest Titiana reposa a les caves de Parxet a Tiana fins que arriba al moment del degorjat i la posada a la venda al mercat.

Fermentat en part en acer inoxidable i en part en barrica de roure, té un nas afruïtat amb lleugeres notes torrades. En boca és ampli, estructurat i llarg.



Nous acords de distribució de Marquès d'Alella i Signat

Parxet ha obert una línia de col·laboració amb Arda Weinimport, una empresa especialitzada en la importació de vins selectes i d'alta gamma de la península Ibèrica per a la distribució en botiga especialitzada i restauració d'alt nivell a Alemanya. Es tracta d'un projecte conjunt que permetrà embotellar sota l'etiqueta Lese-gut una partida de Marquès d'Alella clàssic per distribuir al país germànic. "És segurament un dels importadors més sol·licitats d'Alemanya, en paraules de Ramon Raventós, director general de Parxet: "I en la iniciativa de fer un projecte exclusiu compartit amb un elaborador, ha decidit fer-ho amb nosaltres quant a vins blancs. De tots els blancs del món, ens ha escollit a nosaltres, ha escollit la DO Alella."

D'una altra banda, el cava Signat, adquirit per Parxet l'any passat, ha establert un acord amb la distribuïdora de Heineken a l'Estat espanyol, que l'ha agafat com a primera marca de cava. "Ha estat una molt bona notícia", assegura Raventós.

Vins i formatges a Vallromanes



Unes sis-centes persones van visitar el Mercat del Vi i el Formatge que es va celebrar a Vallromanes el diumenge 22 de gener, en una llarga jornada en la qual van poder tastar i comprar productes en alguna de les quinze parades participants que oferien aliments com pa, coca, mel, bolets i, és clar, formatge i vi. En representació de la DO Alella, hi va prendre part el celler Altrabanda, de Martorelles, que hi va portar una selecció de vins.

CEBIDA

El territori DO Alella estrena web

El Consorci de la DO Alella disposa des del final de l'any passat d'una completa pàgina a la xarxa, des de la qual s'ofereixen als internautes tota mena de dades sobre el territori DO. En aquest espai es pot trobar informació dels cellers, dels vins que elaboren i de propostes de maridatges. També hi ha un apartat des del qual es presenten els quinze municipis del Maresme i del Vallès Oriental consorciats. Amb el nom d'*Enoturisme* hi ha una pestanya que permet veure fitxes de restaurants, allotjaments i vinateries, i accedir a les pàgines de les oficines de turisme que hi estan vinculades i al Parc Arqueològic Cella Vinària. També hi ha un racó de recomanacions, on es relacionen les propostes gastronòmiques i vinícoles que tenen lloc al territori de la DO amb els seus vins de protagonistes. Així mateix, la web proposa un recull de notícies i permet la descàrrega de la col·lecció sencera en PDF de *Papers de vi*. L'aparició coincideix amb l'obertura d'un perfil propi a Facebook, que permet interactuar amb els internautes d'una manera dinàmica.



La cuina aranesa torna a Cabriels

Set restaurants van participar del 3 al 26 de febrer en les onze Jornades Gastronòmiques de Cuina Aranesa que es van fer a Cabriels. L'Axol, Can Rin, l'Hort de Cabriels, l'Hostal de la Plaça, la Mossegada, el Sal i Pebre, el Xaret i el Xefis van incloure a la carta plats típics de la Vall d'Aran com l'olla aranesa, el paté i els civets de senglar, cérvol i isard. També s'hi va poder degustar pularda farcida, truhes i *pescajons*.

Papers de vi, a TV3

El programa Divendres de TV3 va visitar el municipi d'Alella entre el 12 i el 15 de març. Un dels entrevistats va ser el nostre director, Ramon Ruiz, que també es troba al capdavant de la revista Alella, la segona més antiga del nostre país escrita en català. Ruiz va tenir l'oportunitat d'explicar el projecte de Papers de vi per als més de tres-cents mil espectadors amb què compta aquest programa.



Primers graduats en gestió i màrqueting enològic

La primera promoció d'alumnes del grau superior de gestió comercial i màrqueting enològic ja s'ha graduat. Per celebrar-ho, el 16 de desembre va tenir lloc un acte institucional a l'IES Alella amb la presència del somelier del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, Joan Lluís Gómez. Aquest cicle formatiu, que va començar el curs 2009-2010, és pioner en la seva matèria i busca formar els estudiants amb els coneixements necessaris per incorporar-se amb garanties al món del vi des d'un vessant comercial, de màrqueting i d'enoturisme, alhora que els aporta nocions més generals sobre enologia i viticultura. El grau és fruit de la col·laboració entre el Departament d'Ensenyament, l'Ajuntament d'Alella, els cellers i el Consell Regulador de la DO Alella, i enguany el conveni s'ha renovat amb l'adhesió del Consorci de la DO.



Oscar Oliveras, Marta Ribas, Marc Pou, Jose Leckumberrri i Jordi Gil amb la coordinadora del grau, Marian Cervera.

Vinthink, la primera xarxa social del vi

Des del final de l'any passat els aficionats al vi disposen d'una nova eina per mantenir-se informats i ben documentats sobre els vins del món. Es tracta de Vinthink, una xarxa social amb aplicacions específiques per a *smartphones*, impulsada per una jove empresa amb seu a Manresa. Vinthink incorpora un banc de dades amb informació de 59.000 vins i escumosos d'11.000 cellers de tot el món, però molt especialment de Catalunya, Espanya, França, Itàlia i els Estats Units. I entre aquests, hi ha una nombrosa representació dels productors alellencs. La xarxa permet als usuaris registrats puntuar els vins i als cellers, poder donar a conèixer els seus productes. La web, que facilita la navegació en català, ja tenia al febrer prop de tres mil usuaris.

La Cella Vinaria celebra un Carnaval romà

En ocasió del Carnaval, la Cella Vinaria va organitzar el 18 de febrer una activitat infantil que, amb el títol d'*Els mites de Bacus*, va convidar els més petits a conèixer la història de Bacus, el déu del vi. L'activitat va introduir els nens i nenes en el món de la mitologia romana i els va convidar a disfressar-se i maquillar-se com s'imaginaven que podien ser els déus que s'hi contemplaven.



L'enòleg Vicenc Galbany durant l'enregistrament del documental.

DECONSTRUÏNT EL VI CATALÀ

Alta Alella al documental *Deconstruint el vi català*

Alta Alella és un dels cellers que participen en l'ambiciós projecte transmèdia titulat *Deconstruint el vi català*, un documental de caràcter divulgatiu a través del qual es donen a conèixer les dotze denominacions d'origen catalanes, les varietats que s'hi treballen, els vins que s'hi elaboren i alguns aspectes de la cultura del vi al nostre país. L'audiovisual, que encara és en fase de rodatge, durarà prop d'una hora i s'estructura mitjançant entrevistes amb experts, un dels quals és Vicenc Galbany, enòleg d'Alta Alella. Es defineix com a transmèdia perquè es complementa amb una pàgina web, la cançó *Va de vi* i el corresponent videoclip, i una exposició de fotografies. L'objectiu dels impulsors, Manel Capdevila i Raul Deamo, és "generar coneixement i convidar a la reflexió sobre el vi i el cava de Catalunya i tot el que l'envolta". El projecte s'ha finançat mitjançant el micromecenatge i una vegada enllestit es passarà per televisió, en festivals especialitzats i en fires i mercats de vi, amb una llicència Creative Commons.

El CRDO acorda impulsar la promoció

Tots els membres del Consell Regulador de la DO Alella van reunir-se el passat 15 de març amb el director general de l'INCAVI, Jordi Bort, per tal d'establir una línia de treball de consens. En les darreres setmanes s'havien expressat opinions diverses sobre com s'havia de gestionar el Consell per afrontar el futur immediat, i la trobada ha servit per arribar a un acord mitjançant el qual s'ha decidit millorar la promoció de la DO, impulsar les accions comunicatives i publicitàries, i col·laborar més estretament amb el Consorci.

L'In Vita 2011 és kósher i ja s'ha embotellat

Tot i que ara ha de reposar un temps en ampolla abans de comercialitzar-se, el primer vi kósher de la DO Alella ja s'ha embotellat. Es tracta de l'In Vita 2011, un cupatge de pansa blanca i sauvignon blanc que s'acaba de presentar en fires de productes kósher a Londres, Nova York i San Francisco. Jabier Marquínez, enòleg de Castillo de Sajazarra, explica: "Ens obrim mercat en el sector dels productes kósher de la mà d'Elvi Wines, una empresa catalana formada per jueus que té un gran prestigi com a distribuïdora de vins kósher a tot el món." I afegeix: "El procés d'elaboració, l'ha controlat l'Ortodox Union, una de les empreses certificadores més importants del món i ens hem acollit al nivell més alt de certificació. Per nosaltres, ser kósher significa internacionalització, és un reconeixement clau per al mercat dels EUA. Ells entenen que, si ets capaç de fer un vi kósher, és que ets capaç d'oferir el nivell de qualitat més alt."







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 test two dels Testuan

Una colla d'amics de Cabrils, que elabora el seu propi vi amb DO Alella, acaba d'embotellar la segona anyada del seu producte i està a punt de llançar-la al mercat

TEXT I FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Són en Miquel, en Lionel, en Kike, en Julien, l'Andreu, en Pierlo i en Quim. Tots ells cabrilencs; tres d'ells, d'origen francès. Una festa de cap d'any a França, un francès que ve a Catalunya, la resta que s'incorporen a la colla poc després... Avui són una colla molt ben avinguda que comparteix l'amor pel vi, entre més hobbies. Riallers i divertits, es prenen el projecte amb tanta seriositat com il·lusió. "No és una feina, és un hobby", afirmen.

Quan neix el projecte Testuan i com?

Un dia, cap al 2009, mig en broma, algú va dir que bevíem tant de vi que ens sortiria més barat produir-lo que no comprar-lo. Aleshores ens vam assabentar que hi havia vinyes a Cabrils i, en comptes de deixar que la broma quedés en broma, ens en vam anar a la muntanya, vam parlar amb l'amo de la vinya, li vam preguntar si ens deixaria tenir-ne cura i, sorprenentment, ens va dir que sí. És una persona gran i està molt content de veure que gent que ell considera jove [riuen] s'interessa per la vinya. Va veure en nosaltres la possibilitat de continuar allò per què ell havia lluitat tota la vida. I bé, ens la va llogar... fins avui!

Això no ens dona de menjar ni ara ni mai, ho tenim clar. És com aquell a qui li agrada la literatura i munta un petit segell i tria molt bé les obres que publica, però sap que ha de tenir una feina amb què guanyar-se la vida: ho fa per hobby. Abans tot el que

ara són urbanitzacions era vinya. Era una pena que es perdés el vi a Cabrils. Hi queda aquesta vinya perquè, per raons físiques, és impossible construir-hi! Continuar una tradició que estava a punt de perdre's a Cabrils ens va semblar inspirador. I encara més la idea de fer-ne un vi modern, però mantenint la tradició.

Teníeu experiència prèvia en el món del vi?

Alguns de nosaltres fa anys que collim raïm amb un amic que té una vinya prop de Montpeller i l'ajudem. Hi anem unes quantes vegades l'any, hem seguit de prop tot el procés. Però cap de nosaltres no treballa en l'àmbit del vi.

"Tenim cura de la vinya de manera ecològica perquè hi creiem, no cal que ho demostrem a ningú"

Sou set socis. Us resulta fàcil entendre-us i prendre decisions que us satisfacin a tots?

Sí. Des del primer dia compartim que la idea és fer un vi ecològic, en petites quantitats. L'avantatge és que, abans de posar-nos-hi, n'havíem parlat tant que tots teníem molt clar de quina manera funcionaríem. Som amics i ens entenem. Les nostres reunions sempre són amb un vi o una cervesa a la mà. Funcionem amb consens i de vegades ens costa més que no als altres arribar-hi, però sempre hi arribem de manera fàcil. Som amics, és un gran avantatge.

No sabíem que el vostre vi era ecològic. Teniu el segell del CCPAE?

No, però tant és. És una qüestió de filosofia. Si n'haguéssim de vendre vint mil ampolles, portar el segell potser seria un argument de vendes, però no ens cal. Tenim cura de la vinya de manera ecològica perquè hi creiem, no cal que ho demostrem a ningú.

Com vau viure tot el procés durant el primer any, des que us vau fer càrrec de la vinya fins que el vi va sortir al mercat?

Va ser com un part. Com les mares, amb cursets de formació, visitant cellers, preguntant, esbrinant... I t'adones que tothom té opinions diferents. Podes malament un cep i penses que és un drama i que no en sortirà raïm. I quan tens dos mil ceps més, és una mica ridícul. Vam tastar molts vins blancs per anar definint què ens agradava i veure què volíem fer. Moltes pances blanques i molts xarel·los.

Quantes ampolles en vau fer i on les vau distribuir?

Vam fer tan sols tres-centes cinquanta ampolles que es van distribuir entre els restaurants de Cabrils, els amics i la família. Dues terceres parts de la producció, la vam vendre en una única reunió amb els restaurants, i això que els vam demanar que no se'n quedessin gaires. Cal dir que ens van cuidar molt, ens van secundar des del primer moment.



Per què vau apostar per portar el segell de la DO Alella?

Perquè és pansa blanca i perquè Cabrils és a la DO Alella. Fem un rotllo superlocal, des de la varietat fins a la distribució. No hi havia cap motiu per no ser DO Alella.

I ara que esteu a punt de completar el cicle per segona vegada, què heu fet de la mateixa manera i què heu fet diferent?

Ho hem afrontat amb més experiència. Hem evitat alguns errors sobre la manera de cuidar la terra del primer any, hem estat més tranquils, però amb més feina perquè hem ampliat la superfície de vinya dues hectàrees, uns dos mil cinc-cents ceps. Gairebé tot és pansa blanca. Hi ha una filera de moscatell, però és per als senglars [riuen]. No, en realitat no és per a ells, però com que madura abans i és dolcet, se'l mengen i ja va bé, perquè ens deixen la pansa. Quant a la feina de verema i celler, hem tingut més volum, dos mil quilos i escaig: hem tingut més feina, però



D'esquerra a dreta: Miquel, Lionel, Kike, Julien, Andreu, Pierlo i Quim a la vinya de Cabrils.

“Fem un rotllo superlocal, des de la varietat fins a la distribució”

l'hem feta més tranquils. De fet, el vi és millor, però pot ser l'any, la feina feta... Una part dels nous ceps que hem incorporat tenen seixanta-cinc anys... És clar, el vi d'aquest any havia de ser diferent per força!

Per què vau elegir Alella Vinícola per elaborar el vostre vi?

Primer volíem muntar el nostre propi celler, la nostra pròpia infraestructura. Volíem gestionar-ho tot de la A a la Z, però vam parlar amb professionals del vi i ens van aconsellar que ens fes el vi algun celler amb bona infraestructura. Sortia més econòmic i podíem fer un vi millor.

Un conegut ens va recomanar que parléssim amb Alella Vinícola, vam contactar amb en Xavi Garcia i ens vam entendre en dos minuts. Nosaltres volíem

controlar tot el procés, ser presents en tot allò que afectava el nostre vi, prendre decisions, i en Xavi ens va dir: “És això el que us puc oferir: si ho fem, ha de ser així.” Amb ell hem après moltíssim perquè és una persona supertransparent.

En Samuel també ens ha ajudat molt per ensenyar-nos la manera de portar la vinya. Alella Vinícola ens aporta molts més beneficis que no nosaltres a ells. És un acord en què sortim guanyant clarament! A en Xavi li agrada el nostre projecte, s'hi ha involucrat molt. No és tant una

relació de client-proveïdor, és gairebé un soci més.

Quantes ampolles de Testuan 2011 veuran la llum? Aproximadament mil.

Si Testuan ve de test one: veurem un test two? Teniu pensat elaborar més productes?

De moment ens quedem amb el test one. El que vam fer l'any passat ens ha agradat i mantenim la mateixa idea. El test two, segurament, tindrà una mica de color. Però ja ho veurem, ara per ara no tenim res.



baladia
RESTAURACIÓ

Sopars maridatge
un divendres de cada mes

Proper sopar:
13 d'abril de 2012
amb Caves Parxet



Pg. Baró de Viver, 56 - 08310 Argentona - Tel. 93 797 40 08 - info@baladia.cat - www.baladia.cat

Maheso®

Sabes lo que comes!



LASAÑA 4 quesos



La **Lassanya 4 formatges** és un producte únic al mercat. Una novetat de Maheso que et sorprendrà per la seva suau textura i intens sabor. Es pot escalfar al forn o al microones i està a punt en només 6 minuts!



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso



Masia Can Cabús

**Apertura del nostre Restaurant
Cuina Típica Catalana
Especialitat en Carns a la Brasa**

**Productes de Temporada : CALÇOTADES
Amplis Jardins i Zona Privada d'Aparcament
Masia Can Cabús és el lloc ideal per a les seves celebracions de qualsevol tipus, menjars familiars i d'empresa, buffets ...
Posem a la seva disposició menús personalitzats.**

Horari d'Hivern:

Obert Dissabte i Diumenge Migdia

Informació i Reserves:

Sant Josep de Calassanç 10 - 08328 Alella

Tel. 93 540 7773 - 93 5552884

www.cancabus.es info@manorsandcellars.com



Cellers i restauradors s'uneixen per promoure la DO Alella

Les VII Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella suposen la consolidació d'una proposta que té enguany la participació rècord de seixanta-sis restaurants de divuit municipis

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES

De l'1 al 30 de març el territori DO Alella celebra una nova edició de les Jornades Gastronòmiques del Vi. La proposta, que ha agafat un gran impuls des que l'any passat se'n va fer càrrec el Consorci DO Alella, introdueix els vins de la regió a les cartes dels restaurants que li són propers i, alhora, és un element de dinamització de l'economia local i del turisme del baix Vallès Oriental i del Maresme.

Aquests dies són seixanta-sis els restaurants que ofereixen menús de tota mena maridats amb vins de la DO Alella. Blancs, negres, rosats, joves i criances, dolços i també algun escumós se serveixen en copes amb els plats amb què harmonitzen millor. De tots, se'n pot gaudir per preus que oscil·len entre els 20 euros i els 50 euros. A més, aquesta setena edició amplia el nombre de dies respecte a l'any passat i s'allarga fins a un mes sencer, a petició expressa dels mateixos restauradors, que valoren molt especialment una proposta que els ajuda a atraure clients i a donar un valor afegit als productes que presenten a taula.

Més municipis que mai

És destacable el fet que són divuit municipis els que participen enguany en les jornades, quatre més que no l'any passat. Són Alella, Cabrils, el Masnou, Martorelles, Montgat, Montornès del Vallès, Premià de Mar, la Roca del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vi-

lanova del Vallès, Vilassar de Dalt i quatre poblacions que es troben fora de les fronteres específiques de la DO, però que són a la seva àrea d'influència: Arenys de Munt, Canet de Mar, Pineda de Mar i Santa Susanna. Aquesta fita és fruit

de la intensa tasca de difusió del consorci, que amb aquestes jornades els ofereix una oportunitat per impulsar la restauració local i estimular el turisme a les seves poblacions, amb una oferta de qualitat i ben diferenciada.

Establint sinergies

Des que es va fer càrrec de les jornades, el consorci ha buscat la complicitat de restauradors i hostalers per fer un salt endavant, entenent que és a través d'ells que s'ha d'aconseguir implantar el consum dels vins DO Alella al mateix territori. Per aquesta raó es va organitzar mesos enrere una trobada a Can Manyé entre els vuit cellers que en formen part i tots aquells restaurants interessats a participar en aquesta edició, per tal que es coneguessin directament i poguessin establir relacions comercials. "Vam aconseguir generar una relació positiva

De l'1 al 30 de març es poden degustar menús amb vins DO Alella per preus que oscil·len entre els 20 euros i els 50 euros.

perquè deixessin de banda els prejudicis que podien tenir els uns respecte dels altres", explica el president del consorci, Andreu Francisco. La gerent de l'entitat, Alejandra Lara, comenta: "La trobada *getting contact* va donar la possibilitat que es coneguessin millor els uns i els altres i que es poguessin tastar els vins."

I, d'aquest contacte, n'han sortit finalment els menús del



Silvia Naranjo i Jordi Alcover durant la seva intervenció a la roda de premsa de presentació de les Jornades.

OSCAR PALLARÉS

“És un esdeveniment excepcional”

Jordi Alcover i Silvia Naranjo, autors de la *Guia de vins de Catalunya*, van ser presents a la presentació d'aquestes VII Jornades, a les quals donen suport. D'ells és l'escrit que n'encapçala el programa, i seu és el suport explícit a una iniciativa que fomenta la presència dels vins catalans a les taules dels restaurants del nostre país.

En la seva intervenció, Jordi Alcover va destacar que “la DO Alella té un caràcter fort, perquè al llarg dels anys ha resistit l'embran-

zida de la indústria, primer, de les varietats forànies, i segon, sobretot, de la febre del totxo. Ara mateix, que quedi vinya a Alella és una heroïcitat”. Tanmateix, l'expert en vins catalans va voler indicar les pautes de treball que caldria seguir per garantir-ne un bon futur: “És molt important que surtin coses diferents, vins amb una personalitat pròpia. Nosaltres hem destacat el celler Bouquet d'Alella perquè fa un cupatge que s'havia perdut, el de pansa blanca i garnatxa, i això hi dona una identitat única.

És un cupatge que no es pot fer enlloc més del món. I aquest ha de ser el camí. Als productors, cal animar-los a fer coses així, a diferenciar-se potenciant el territori que els és propi.”

Per la seva banda, Silvia Naranjo es va centrar en la celebració de les jornades: “És un esdeveniment excepcional que es promouin així els vins del nostre territori, amb iniciatives que en fomentin el consum.” Segons Naranjo, “cal animar cellers i restauradors a fer més activitats d'aquesta mena”.

programa de les jornades, “en què els vins són tan protagonistes com els mateixos plats”, apunta Francisco. Ho subratlla Alejandra Lara: “Hem fet un gir respecte als anys anteriors, perquè hem buscat posicionar millor els vins, col·locant-los en un lloc preferent del programa, al mateix nivell que els plats i distingits per un color diferent.”

En l'acte de presentació d'aquesta setena edició, l'1 de març passat a l'Hotel Augusta de Vilanova, l'alcalde d'aquesta vila del Vallès, Oriol Safont, afirmava: “Aquestes jornades potencien la DO Alella i afavoreixen i enriqueixen els productors i restaurants del territori DO i dels municipis que en formem part.”

El president del consorci i alcalde d'Alella, Andreu Francisco, remarcava aquest fet: “És un projecte que compar-

tim un grapat d'ajuntaments, ja no sols en relació amb uns vins, sinó d'un territori que encara té moltes coses a aportar.” “Enguany aquestes jornades comencen a tenir tot el sentit que hi volíem donar quan va començar la iniciativa, i això és fruit de la tasca cooperativa entre ajuntaments, cellers i restaurants”, va afegir.

“Tenim una inèrcia de molts anys de consumir vins de la Rioja, sense valorar els vins del nostre territori que poden ser iguals o més bons”, es va lamentar Francisco. Però amb les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella, va assegurar: “Estem en un procés de generar sentiment de pertinença i de posar en valor els nostres propis productes i aconseguir que la gent se'ls faci seus.” ●



OSCAR PALLARÉS



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 són 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

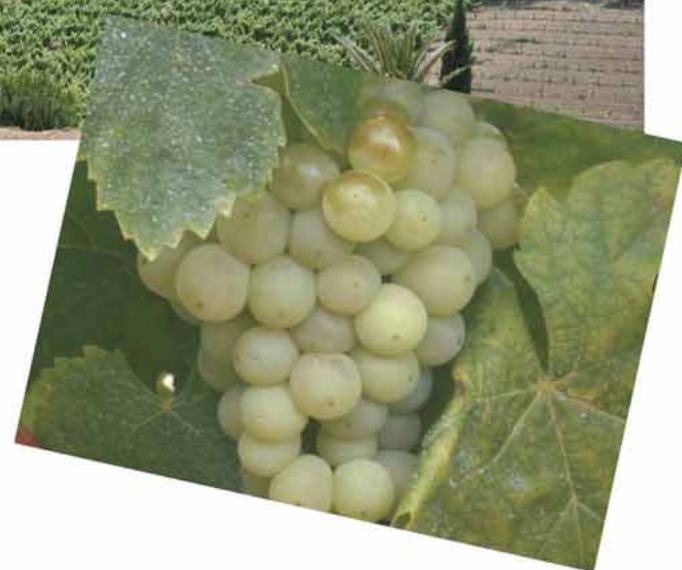
ALELLA . Camí Baix de Tiana . Finca Can Genís

+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



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

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

Vinografia dels Alella

Després que en el número passat cataloguéssim tots els caves i vins escumosos amb DO Alella que elaboren els nostres cellers, ara ha arribat el torn dels vins tranquils. Els trobareu a les properes pàgines organitzats alfabèticament per grups (blancs sense fusta, blancs amb fusta, rosats, negres sense fusta, negres amb fusta, dolços i generosos i altres) i per anyades. Un sorprenent total de seixanta referències que deu empreses diferents elaboren amb raïm del territori DO Alella. Una xifra que ens demostra la bona salut de què gaudeix aquesta Denominació d'Origen.

BLANCS SENSE FUSTA



Bouquet d'A Blanc **Bouquet d'Alella**

Varietats: 46% garnatxa blanca, 54% pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica

Preu: 8,50 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,54**



Marfil Clàssic **Alella Vinícola**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica

Preu: 5,90 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,31** (2010)



Marfil Sec **Alella Vinícola**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica

Preu: 5,90 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,62** (2010)



Marquès d'Alella **Marquès d'Alella**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: disponible en format 50 cl (PVP: 5,75 €)

Preu: 7,30 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,17** (2010)



Pansa Blanca **Alta Alella**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica

Preu: 5,75 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,40** (2010)



Sauvignon Blanc **Roura**

Varietats: sauvignon blanc

Elaboració: maceració pel·licular

Anyada a la venda: 2011

Altres: -

Preu: 8,25 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **8,03** (2009)

BLANCS SENSE FUSTA



**Serralada de Marina
Pansa Blanca
Altrabanda**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: fermentació a 15 °C

Anyada a la venda: 2011

Altres: –

Preu: 8 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **7,48** (2009)



**Serralada de Marina
Pas de les Bruixes
Altrabanda**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: –

Preu: 10 €

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



**Testuan
Testuan Cabrils**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: –

Preu: 12 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,51** (2010)



**Xarel·lo
Roura**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: disponible en format 50 cl (PVP: 5,75 €)

Preu: 7,30 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **9,17** (2009)



**Vi Blanc Pansa Blanca
Can Roda**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: fermentació a 14 °C

Anyada a la venda: 2011

Altres: –

Preu: 6 €

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



**Vi Blanc Pansa Blanca
Muscat
Can Roda**

Varietats: 80% pansa blanca, 20% muscat

Elaboració: maceració pel·licular del muscat

Anyada a la venda: 2011

Altres: –

Preu: 6 €

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



**Foranell Picapoll
Quim Batlle**

Varietats: picapoll

Elaboració: raïm sobremadurat. Maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2010

Altres: agricultura ecològica

Preu: 13,50 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,39**



**In Vita
Castillo de Sajazarra**

Varietats: 60% pansa blanca, 40% sauvignon blanc

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2010

Altres: –

Preu: 4,70 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,89**



**Ivori Blanc
Alella Vinícola**

Varietats: 60% garnatxa blanca, 40% pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2010

Altres: agricultura ecològica

Preu: 12,30 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,20** (2009)



**Pansa Blanca
Marquès d'Alella**

Varietats: pansa blanca
Elaboració: maceració pel·licular. Criança sobre lies
Anyada a la venda: 2010
Altres: –
Preu: 10,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,32**



**Foranell
Quim Batlle**

Varietats: 40% garnatxa blanca, 40% pansa blanca, 20% picapoll
Elaboració: raïm sobremadurat. Maceració pel·licular. Criança sobre lies
Anyada a la venda: 2009
Altres: agricultura ecològica
Preu: 12 €

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



**Foranell Garnatxa Blanca
Quim Batlle**

Varietats: garnatxa blanca
Elaboració: raïm sobremadurat. Maceració pel·licular. Criança sobre lies
Anyada a la venda: 2008
Altres: agricultura ecològica
Preu: 12,50 €

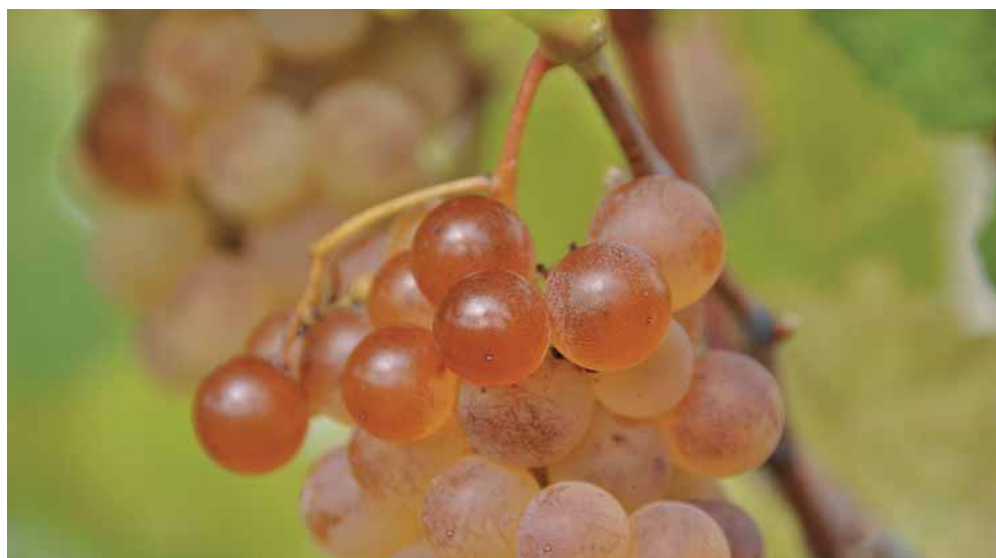
Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,33**



**Foranell Pansa Blanca
Quim Batlle**

Varietats: pansa blanca
Elaboració: raïm sobremadurat. Maceració pel·licular. Criança sobre lies
Anyada a la venda: 2008
Altres: agricultura ecològica
Preu: 12,50 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,38**



BLANCS CRIATS EN FUSTA



**Bouquet d'A Blanc+
Bouquet d'Alella**

Varietats: 16% garnatxa blanca, 84% pansa blanca
Elaboració: fermentació i criança sobre mares en barriques noves de roure
Anyada a la venda: 2011
Altres: agricultura ecològica
Preu: 11,50 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,44**



**Exeo
Alta Alella**

Varietats: 80% chardonnay, 20% viognier
Elaboració: fermentació i criança en barriques noves de roure francès
Anyada a la venda: 2011
Altres: agricultura ecològica
Preu: 18,75 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,60** (2010)



**Parvus
Alta Alella**

Varietats: chardonnay
Elaboració: fermentació i criança en barriques noves de roure francès allier
Anyada a la venda: 2011
Altres: agricultura ecològica. Disponible en format 50 cl (PVP: 6,05 €)
Preu: 7,85 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,85** (2010)



Lanlus
Alta Alella

Varietats: 40% chardonnay, 40% pansa blanca, 10% sauvignon blanc, 10% viognier

Elaboració: fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i barrica de roure, segons la varietat

Anyada a la venda: 2010

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format 50 cl (PVP: 12,95 €)

Preu: 16,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,94**



Serralada de Marina
Santa Maria
Altrabanda

Varietats: pansa blanca

Elaboració: fermentació i criança sobre lies en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2010

Altres: -

Preu: 12 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **8,66** (2008)



Viognier
Marquès d'Alella

Varietats: viognier

Elaboració: criança amb pòsit en dipòsit d'acer inoxidable i fusta de roure francès

Anyada a la venda: 2010

Altres: -

Preu: 10,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,73** (2009)



Galàctica
Marquès d'Alella

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·lucular. Fermentació en part en dipòsit d'acer inoxidable i en part en barriques noves de roure francès. Criança en dipòsit de ciment i en barrica

Anyada a la venda: 2009

Altres: -

Preu: 14 €

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



Allier
Marquès d'Alella

Varietats: chardonnay

Elaboració: fermentació i criança en barriques noves de roure francès allier. Criança sobre lies

Anyada a la venda: 2008

Altres: -

Preu: 16,90 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,34**



ROSATS



Marfil Rosat
Alella Vinícola

Varietats: 60% garnatxa negra, 40% syrah

Elaboració: criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica

Preu: 5,90 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,80** (2010)



Mayla
Alella Vinícola

Varietats: 50% pansa blanca, 50% syrah

Elaboració: criança sobre lies

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica. Vi d'agulla natural

Preu: 5,90 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,79** (2010)



Merlot
Roura

Varietats: merlot

Elaboració: maceració de vuit hores. Fermentació a 15-16 °C

Anyada a la venda: 2011

Altres: -

Preu: 6,75 €

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



Parvus Rosé Alta Alella

Varietats: 80% cabernet sauvignon, 20% syrah

Elaboració: maceració de quaranta-vuit hores a 3 °C. Fermentació a 15 °C

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format 50 cl (PVP: 6,25 €)

Preu: 7,85 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,14** (2010)



Acot Marquès d'Alella

Varietats: syrah

Elaboració: lleugera maceració. Fermentació a baixa temperatura

Anyada a la venda: 2010

Altres: -

Preu: 6,70 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,45**



El MasnoVi Marquès d'Alella

Varietats: syrah

Elaboració: lleugera maceració. Fermentació a baixa temperatura

Anyada a la venda: 2009

Altres: elaborat al celler Marquès d'Alella per encàrrec de l'Ajuntament del Masnou. Elaborat només amb l'anyada 2009

Preu: 6,75 €

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

NEGRES SENSE FUSTA



Vi Negre Jove Merlot Can Roda

Varietats: merlot

Elaboració: maceració-fermentació a 24 °C durant tretze dies

Anyada a la venda: 2011

Altres: -

Preu: 6 €

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



NEGRES CRIATS AMB FUSTA



Vi Negre Criança Cabernet Sauvignon - Merlot Can Roda

Varietats: 50% cabernet sauvignon, 50% merlot

Elaboració: fermentació del cabernet en fusta i del merlot en acer inoxidable. Dotze mesos de criança en barrica de roure francès i americà

Anyada a la venda: 2010

Altres: -

Preu: 7,50 €

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



Bouquet d'A Syrah Bouquet d'Alella

Varietats: Syrah

Elaboració: dotze mesos en bariques de roure francès, americà i hongarès

Anyada a la venda: 2010

Altres: agricultura ecològica. Novetat. Propera sortida a la venda (juny 2012)

Preu: 12,50 €

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



3 Ceps Roura

Varietats: 50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% syrah

Elaboració: quinze mesos en barrica de roure francès allier i americà Ohio

Anyada a la venda: 2009

Altres: -

Preu: 8,25 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **6,92** (2006)



Marfil Negre Criança
Alella Vinícola

Varietats: 40% cabernet sauvignon, 30% garnatxa negra, 10% merlot, 20% syrah

Elaboració: dotze mesos en barrica de roure francès

Anyada a la venda: 2009

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format màgnum d'1,5 litres (PVP: 12,60 €)

Preu: 6,80 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,41** (2008)



Parvus Syrah
Alta Alella

Varietats: syrah

Elaboració: tretze mesos en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2009

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format 50 cl (PVP: 9,60 €)

Preu: 12,15 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,38**



Serralada de Marina
93 Ceps
Altrabanda

Varietats: sumoll

Elaboració: catorze mesos en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2009

Altres: -

Preu: 17 €

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



Argent
Roura

Varietats: 20% garnatxa negra, 80% syrah

Elaboració: tres mesos de cria en barrica de roure

Anyada a la venda: 2008

Altres: elaborat al celler Roura per encàrrec de Distributions Abril, d'Argenton. Elaborat només el 2007 i el 2008

Preu: 6 €

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



Costa del Maresme
Alella Vinícola

Varietats: garnatxa negra amb menys d'un 10% de syrah

Elaboració: divuit mesos en bótes de roure francès de 500 litres, cinc mesos en dipòsit inoxidable i dotze mesos en ampolla

Anyada a la venda: 2008

Altres: agricultura ecològica i de muntanya (350 metres d'alçada). Novetat. Propera sortida a la venda (abril 2012)

Preu: 22 €

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



Coupage
Roura

Varietats: 20% cabernet sauvignon, 30% garnatxa negra, 50% merlot

Elaboració: nou mesos en barrica de roure francès allier i americà Ohio

Anyada a la venda: 2008

Altres: -

Preu: 6,75 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **6,69**



Ivori Negre
Alella Vinícola

Varietats: 20% cabernet sauvignon, 50% garnatxa negra, 30% syrah

Elaboració: setze mesos en barrica de roure francès

Anyada a la venda: 2008

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format màgnum d'1,5 litres (PVP: 23,60 €)

Preu: 12,30 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,97**



Vallmora
Alella Vinícola

Varietats: garnatxa negra

Elaboració: quinze mesos en barrica de roure francès, americà i centreeuropeu

Anyada a la venda: 2008

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format màgnum d'1,5 litres (PVP: 19,60 €)

Preu: 10,30 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,94**



Merlot
Roura

Varietats: merlot

Elaboració: dotze mesos en barrica de roure francès allier i americà Ohio

Anyada a la venda: 2007

Altres: -

Preu: 9,20 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **6,77**



**Orbus
Alta Alella**

Varietats: syrah

Elaboració: catorze mesos en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2007

Altres: agricultura ecològica. Disponible en format màgnum d'1,5 litres (PVP: 52,10 €)

Preu: 25,80 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,29**



**PS Xtrem
Alta Alella**

Varietats: petit syrah

Elaboració: catorze mesos en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2007

Altres: agricultura ecològica

Preu: 13,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,85**



**S Xtrem
Alta Alella**

Varietats: syrah

Elaboració: catorze mesos en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2007

Altres: agricultura ecològica

Preu: 13,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,37**

DOLÇOS I GENEROSOS



**Dolç Mataró
Alta Alella**

Varietats: mataró

Elaboració: raïm sobremadurat. Dos mesos de criança en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2010

Altres: agricultura ecològica. Ampolla de 50 cl

Preu: 17,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,41**



**Iaia Rosa
Altrabanda**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: dotze mesos en barrica de roure francès

Anyada a la venda: 2010

Altres: ampolla de 50 cl

Preu: 8 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **9,13** (2009)



**Blanc de neu
Alta Alella**

Varietats: 33% chardonnay, 33% pansa blanca, 33% viognier

Elaboració: criomaceració (elaborat com un vi de gel). Quatre mesos de criança en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2009

Altres: agricultura ecològica. Ampolla de 37,5 cl

Preu: 15,95 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **8,16**



**Perfum de Pansa
Marquès d'Alella**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Tres mesos de criança en barrica de roure i en ampolles de 5 litres

Anyada a la venda: 2009

Altres: ampolla de 50 cl

Preu: 23,75 €

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



**Syrah Dolç
Alta Alella**

Varietats: syrah

Elaboració: verema just abans de la pansificació. Aturada de la fermentació afegint-hi alcohol perquè hi quedin sucres residuals. Tres mesos de criança en barrica de roure francès allier

Anyada a la venda: 2006

Altres: agricultura ecològica. Ampolla de 50 cl

Preu: 17,95 €

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



**Marfil Generós Sec
Alella Vinícola**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: raïm pansificat. Criança en barriques de roure en forma de solera i criaderes

Anyada a la venda: -

Altres: agricultura ecològica. Solera 1976. Ampolla de 50 cl

Preu: 27,10 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*: **9,12**



**Marfil Generós Semi
Alella Vinícola**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: raïm pansificat. Criança en barriques de roure en forma de solera i criaderes

Anyada a la venda: -

Altres: agricultura ecològica. Solera 1976. Ampolla de 50 cl

Preu: 21,25 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012:*
9,33



**Marfil Molt Dolç
Alella Vinícola**

Varietats: pansa blanca

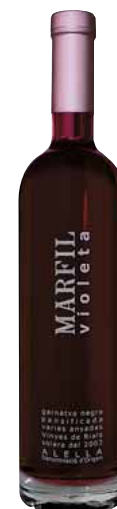
Elaboració: raïm pansificat. Criança en barriques de roure en forma de solera i criaderes

Anyada a la venda: -

Altres: agricultura ecològica. Solera 2003. Ampolla de 50 cl

Preu: 27,10 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012:*
8,51



**Violeta
Alella Vinícola**

Varietats: garnatxa negra

Elaboració: raïm pansificat. Criança en barriques de roure en forma de solera i criaderes

Anyada a la venda: -

Altres: agricultura ecològica. Solera 2003. Ampolla de 50 cl

Preu: 21,05 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2012:*
9,43

ALTRES



**No (blanc sec)
Alta Alella**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular. Sense anhídrid sulfurós

Anyada a la venda: 2011

Altres: agricultura ecològica. DO Catalunya

Preu: primera anyada embotellada com a prova i per a estudi de mercat. No s'ha posat a la venda

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



**Castellruf Vi de Taronja
(dolç)
Altrabanda**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració amb taronges dolces

Anyada a la venda: 2010

Altres: Vi sense DO

Preu: 8 €

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



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 col·lecció de vins de la DO Alella d'en Cristóbal Gómez

Cristóbal Gómez es descriu com a poc bevedor, habitual de l'anís i més amic del cava que no del vi. I aquest escalafó de preferències vitivinícoles es reflecteix, invertit com en un mirall, en la col·lecció que omple el seu petit celler: la producció gairebé íntegra de vins de la DO Alella, amb la lògica presència dels caves de la zona acompanyada pel toc d'exotisme que presenten algunes ampolles d'anís.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Potser va ser precisament aquesta escassa tirada a destapar ampolles per beure'n el contingut, la que convertí en Cristóbal en col·leccionista. Nasut a Barcelona, esdevingué alellenc d'adopció el 1981. Just establert a Alella, i amb la intenció d'utilitzar-les com a element decoratiu, comprà unes ampolles antigues d'Alella Vinícola, entre les quals un Violeta de 1971. A aquesta primera adquisició, en seguiren unes quantes més, i gairebé sense adonar-se'n començà una col·lecció que va semblar-li una manera més de fer arrels a la població que

"En qüestió de mesos arribaré a les tres-centes ampolles"

L'havia aollit. Acomodada al fresquíssim celler, la col·lecció no ha parat de créixer. La darrera compra, un Marquès d'Alella Acot, és la número 294. "En qüestió de mesos arribaré a les tres-centes ampolles -apunta en Cristóbal-. Passo de tant en tant pel Xarel·lo, on en Jordi em té al corrent de les novetats." En Cristóbal ordena les ampolles per productors, sense barrejar vins amb caves. Gairebé disposa de totes les ampolles nascudes a la DO des de 1983, incloent-hi formats diferents d'envàs de vins d'una mateixa anyada. En l'apartat dedicat a



Gómez amb l'ampolla de Marfil que commemora el 75è aniversari del Club de Futbol Alella.

Alella Vinícola, una capsa de fusta es destaca especialment: hi descansa l'àvia de la col·lecció, una ampolla de Marfil de 1966, amb l'etiqueta esgrogueïda adherida al coll on s'intueix el preu, probablement vint-i-cinc pessetes. Sense la pàtina que donen els anys, però també molt lligada al poble, li fa companyia l'ampolla commemorativa del setanta-cinquè aniversari del Club de Futbol Alella, que la Vinícola elaborà el 1997.

Com tot bon col·leccionista, en Cristóbal sent una debilitat especial per les rareses, i d'uns prestatges dedicats a petits productors i ampolles difícils de classificar, en mostra uns quants vins envasats per encàrrec o obra de particulars. Sap la història de cadascun d'aquests vins, tot i que confessa que "en general no tenen més valor sinó la condició de rara, perquè sovint el vi que contenen no és gran cosa". Vins sense pretensió, vestits amb etiquetes senzilles, com el Vi de Pagès elaborat pel doctor Caralps el 1988, o el Vi Natural de garnatxa peluda que el 1999 va fer en Cinto Abellaneda.

Acompanyen aquest catàleg tridimensional de la DO els trenta-set porrons commemoratius de la Festa de la Verema, perfectament arreglats en una lleixa, i objectes curiosos relacionats amb el vi, perfectament conservats tot i tractar-se de peces de museu: una premsa manual, una ensulfadora de motxilla i tres bótes de roure.

Com a afeccionat a l'anís, en Cristóbal col·lecciona am-

polles i articles relacionats amb aquest destil·lat. Entre múltiples referències al popular Anís del Mono, sorprèn una curiosa i nostrada ampolla d'Anís Manelic, també originari de Badalona.

L'afany compilador començà amb el vidre i aviat es complementà amb el paper: en unes carpetes hi ha classificats cartells, prospectes i notes de premsa relacionats amb el vi de la DO. "Tot el que vaig trobant, ho deso", apunta en Cristóbal, que ha convertit en quadres els representants gràfics més lluïts de la col·lecció. Alguns fan memòria de productors de vi desapareguts, com Jaume Serra i Cal Petxo. O Alella Bruy, que feia gala d'un curiós optimisme vital: "Quien vive bien, vive dos veces. Alegre su vida con vinos de Alella Bruy." Col·leccionista metòdic, en Cristóbal sorprèn amb una confessió: "Francament, de vins, no n'entenc gaire..." Però destil·la un aclaparador sentit comú quan es refereix als gustos: "Per mi el vi bo és el que, quan el bec, m'agrada." ●



1. Càpsula d'una ampolla de Juan Mestre Chardonnay
 2. Edició especial d'una ampolla de Marfil
 3. El celler Jaume Serra va tenir la seva primera seu al poble d'Alella i va llançar al mercat alguns vins amb DO Alella
 4. Tota mena de mides i formats d'ampolles de Marquès d'Alella
 5. L'àvia de la col·lecció, un Marfil de 1966

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

Concerts de primavera a Can Palau

Divendres 11 de maig	Grup Collage
Divendres 18 de maig	Grup Pacific
Divendres 1 de juny	Grup Collage
Divendres 8 de juny	Grup Rocco
Divendres 15 de juny	Grup Pacific amb Pep Poblet
Divendres 22 de juny	Havaneres

Si el teu aniversari coincideix en una d'aquestes dates, et regalem el pastís!

Places limitades
 Reserves per telèfon o correu electrònic



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



Can Roda: la il·lusió de veure un somni fet realitat

El jove celler de Santa Maria de Martorelles, que va presentar la primera anyada el 2010, ha sorprès tothom amb un cupatge inèdit a la DO Alella, un blanc de pansa blanca i muscat

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



És a Santa Maria de Martorelles on trobem una de les sorpreses més recents de la DO Alella: el Celler Can Roda. Malgrat que és un lloc on fa dècades que conreen la vinya, aquesta finca de quaranta hectàrees de terreny de bosc i ceps es va estrenar tot just fa dos anys en l'elaboració dels seus propis vins. Un blanc fruit del cupatge de pansa blanca i muscat i un negre jove de merlot van irrompre el 2010 al mercat de la DO, mostrant que en aquest petit terrer entre el baix Maresme i el baix Vallès encara hi ha moltes possibilitats de fer coses diferents i plenes de qualitat.

La clau de tot plegat ha estat la il·lusió i les ganes d'una família nouvinguda al món del vi i que, ben assessorada per un expert enòleg bregat en unes quantes iniciatives vinícoles, s'ha llançat sense por a tirar endavant un projecte que amb tan sols dues anyades ja ha demostrat solidesa i potencial.

La responsable i principal cara visible del celler és Pepi Milà Plans, farmacèutica de professió, però una autèntica apassionada d'aquest món on fa ben poc que s'obre camí. És la jove dels propietaris actuals, els senyors Singla, i és qui amb més empenta ha assumit el projecte d'elaborar els seus propis vins. "La família havíem

comprat la finca, en la qual hi ha una vinya de més de setanta anys. El raïm, el veníem a un celler gros, però va arribar un moment en què ens vam dir: 'I per què no fem el nostre propi vi?' I així vam començar", explica amb un somriure d'orella a orella. I és que l'alegria amb què la família sencera –pares, fills i néts– s'ha vinculat a la viticultura de segur que ha afavorit l'obtenció de tan bons resultats i de manera tan ràpida. "Nosaltres hi treballem

ALGUNES DADES

4 ha de vinya encarades al NO a 125-130 metres d'altitud

12.000 ceps plantats a 2,80 x 1,20 m (70% pansa blanca i 30% entre merlot, moscatell/muscat i cabernet)

Vins:

Vi Blanc Pansa Blanca
Vi Blanc Pansa Blanca Muscat
Vi Negre Jove Merlot
Vi Negre Criança Merlot Cabernet Sauvignon
Escumós Brut Nature

Producció:

20.000 ampolles

molt, en aquest somni. S'ha de pensar que la família sencera participa en la verema, té cura de les vinyes i el celler, i, arribada l'hora, ens posem tots a embotellar", assegura.

Objectiu: consolidar-se

L'inici del Celler Can Roda ha estat molt positiu, però ara ve la part més difícil: establir-se i aconseguir un espai propi en el panorama vinícola. Per fer-ho tenen l'experiència de l'enòleg Enric Gil, qui els ha guiats des de 2009 i ha estat responsable de l'aposta per aquest nou cupatge que tan bona collida ha tingut. "La idea al principi era veure què podíem fer amb aquestes vinyes, quins vins en podien sortir. A partir d'això, a poc a poc anirem definint les línies que caldrà seguir, atenent al fet que el mercat és el que mana i el que ens dirà què cal potenciar", comenta Gil, que limita el creixement immediat a un increment d'ampolles: "N'augmentarem una mica les quantitats que posarem al mercat." Però abans hauran fet un altre pas endavant, la posada al mercat del seu primer criança, unes mil ampolles d'un cupatge de merlot i cabernet, prevista per aquesta mateixa primavera.

D'una altra banda, des de Can Roda afirmen que no hi ha intenció d'incrementar la superfície de vinya, que ara com ara ocupa unes quatre hectàrees repartides en dos espais: l'un de ceps de setanta anys i l'altre amb plantes de cinc i sis anys. D'aquesta plantació pròpia s'extreuen

"El raïm, el veníem a un celler molt gros, però va arribar un moment en què ens vam dir: 'I per què no fem el nostre propi vi?' I així vam començar"

actualment trenta-cinc mil quilos de raïm i l'objectiu és vinificar-lo del tot al mateix celler. "Aquest any encara n'hem venut prop de cinc mil quilos a Parxet, però és possible que en el futur ens l'anem quedant nosaltres mateixos", apunta l'enòleg.

Petits secrets

"Quan treballes en un celler petit com aquest, t'ho has de fer tot tu mateix: trasbalsar, filtrar, clarificar, embotellar... i això et permet seguir tot el procés amb més detall", confessa Enric Gil. I, potser per aquest motiu, l'empremta de l'expert es fa més palesa al llarg de tota la vinificació. Explica, per exemple: "Com que tenim molt poc muscat, mentre es produeix la mace-



ració pel·licular el que faig és separar-ne una part per al cupatge de vi tranquil i una part per a l'escumós. La idea és aconseguir que sigui el màxim d'aromàtic, perquè com que en tenim poquet hi haig de treure tot el rendiment possible." Aquest procés, el fa també amb una part de pansa blanca, que macera en fred abans de fermentar.

Quant als negres, tots maceren en dipòsit d'acer excepte el cabernet, per al qual l'enòleg segueix un procés gairebé artesanal: "El treball en bóta oberta de sis-cents litres durant uns deu o dotze dies i hi faig una maceració amb *pigage* manual."

Proper pas, un clarea

Malgrat que la línia de vins de Can Roda queda de moment establerta amb els dos blancs, els dos negres i l'escumós que han elaborat fins ara, es guarden encara una última proposta que presentaran aviat, en aquest cas fora del segell DO Alella. Es tracta d'un clarea de pansa blanca, un tipus de vermut que ara tenen en bóta, fent una mica de criaça. "Al principi d'entrar aquí vam fer un vermut experimental i per a consum propi. A la família Milà els va agradar molt i em van demanar de fer alguna cosa per l'estil, però com que no tenim autorització per

treballar amb esperits, els vaig proposar de fer un producte semblant, un clarea. Es tracta de quelcom semblant, però que no arriba als quinze graus, sinó que es mou entre tretze o tretze i mig."

Ampliar la distribució

Tots els productes de Can Roda es troben, ara per ara, en vinateries i restaurants de la mateixa DO o bé propers, tenint en compte que la idea inicial era donar-los a conèixer i veure quina acceptació tindrien. Després de la bona rebuda, una feina a fer a partir d'aquest moment consistirà a potenciar-ne la distribució. "Fins ara el mercat on ens movíem era bàsicament local, però ja hem començat a treballar amb un distribuïdor de Barcelona que es belluga per entrar a la ciutat i també hem fet alguns contactes per obrir canals per a l'exportació", explica Enric Gil.

De tot el que han aconseguit aquests últims anys, Pepi Milà només es lamenta d'una cosa: "El meu pare es va morir sense veure què vam aconseguir. Va ser el vertader impulsor de tot plegat, el que ens va animar a tirar endavant. Em deia que, d'aquí, n'havia de sortir un vi que fos DO Alella, que havíem de lluitar per aconseguir-ho. I m'hi vaig comprometre que ho faríem. I ho hem fet." ●

L'ENÒLEG

Enric Gil Tabios és enginyer tècnic agrícola i enòleg *freelance*. Amb la seva empresa Enocat-Catalana de Serveis Enològics SL assessora el Celler Can Roda des de 2009, quan la família propietària es va decidir a elaborar els seus propis vins. És un bon coneixedor de la DO Alella, en la qual ha assessorat uns quants cellers –en el seu moment, el de J. Mestre– i coneix perfectament les potencialitats de la varietat que hi és pròpia, la pansa blanca: "Aquesta varietat blanca, ben treballada, pot donar productes molt diferents." El seu profund interès per la viticultura i la inquietud per conèixer més camps i treballar amb desafiaments constants fa que assessori també cellers de les DO Penedès, Costers de Segre, Terra Alta, Tarragona, Priorat i Toro, i que durant un cert temps desenvolupés un projecte personal a la DO Montsant. Així mateix, Enric Gil és docent a la Universitat de Vic, on imparteix formació sobre indústries fermentatives, especialment l'enologia i la viticultura.



Una petita joia modernista

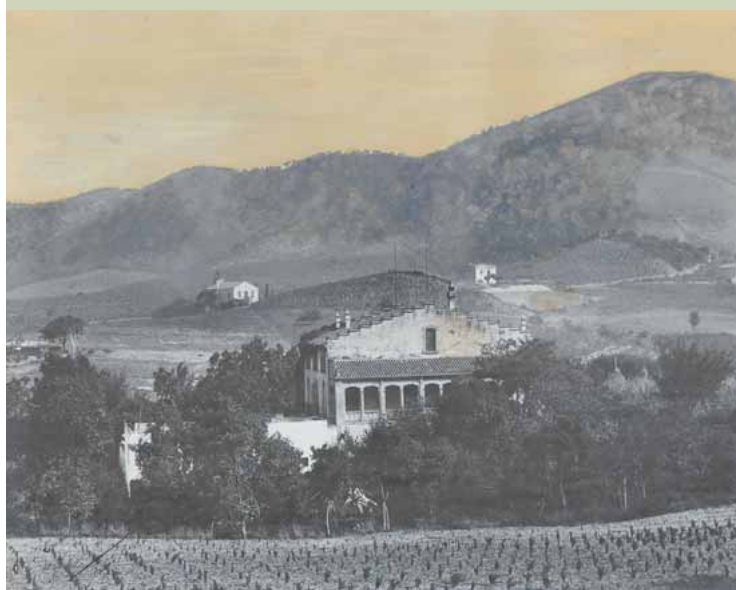


Foto de Can Roda, envoltada de vinya, de l'any 1906.

La magnífica casa senyorial amb vistes a Montserrat i el massís de la Mola que presideix la finca de Can Roda és un edifici modernista que es va fer construir la família Bonaplata el 1864. Aquesta històrica família és reconeguda a tot el país perquè és una de les primeres a implantar les màquines de vapor en la indústria tèxtil, amb una fàbrica anomenada precisament el *Vapor* situada al carrer Tallers de Barcelona. Una indústria que va patir la revolta dels obrers: quan van tómer que perdrien la feina arran de la mecanització, la van cremar. Els Bonaplata, llavors, van dedicar-se a la indústria metal·lúrgica i van fundar la Maquinista Terrestre y Marítima.

El pas del temps va portar els descendents dels Bonaplata – que havien mantingut la finca durant més de cent trenta anys – a posar-la a la venda. Va ser aleshores quan la família Milà, de Martorelles, en va donar notícia als consogres, la família Singla, que va adquirir-la el 1996. Aquests empresaris del moble hi van dur a terme una acurada restauració, no sols de la part exterior de l'edifici, sinó també de les estances interiors, vetllant per mantenir-hi tots els detalls i retornant-li l'encant de l'època.

www.ufec.cat

Campus
esPORTIU
estiu 2012
nens / nenes
3-13 anys

sortides
jocs
activitats
esport

INSCRIPCIONS: 7 AL 26 MAIG

1R TORN: 25 AL 29 JUNY

2N TORN: 2 AL 13 JULIOL

3R TORN: 16 AL 27 JULIOL

4 TORN: 3 AL 7 SETEMBRE



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

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04888 - B
Nº EMR. 6 563 - B

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA

Elaboració i venda de vins,
caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes
de muntanya i al celler
modernista



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

CELLER
MARFIL

Cuina típica catalana i de mercat

Especialitat en carns a la brasa, bacallà i plats del dia

Espai rústic i acollidor

Cuina permanent

Menús de grup

Espai especial per a grups a la cava del celler



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com

El combinat de moda

Els aparadors de cellers i comerços especialitzats exhibeixen nous habitants vestits d'etiqueta *premium*. Presentació acurada i elegant, ampli espectre de sabors i colors per satisfer un consumidor receptiu encantat de triar i remenar al voltant d'un dels clàssics dels combinats: el gintònic.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Ja fa molts anys que l'aromàtic ginebró s'utilitza per a la confecció de begudes alcohòliques. A mitjan segle XVII als Països Baixos sorgí una beguda que aprofitava unes suposades propietats medicinals d'aquest fruit, un redestil·lat d'esperit de vi amb ginebró i herbes aromàtiques. Originalment coneguda com a *dutch gin*, va fer fortuna a Anglaterra, on arribà de la mà dels soldats que lluitaren a Holanda en la guerra dels Vuitanta Anys. Des de llavors ha plogut molt, la ginebra s'ha popularitzat a tot el món i ha trobat en la tònica l'aliat perfecte per a un combinat que viu una època d'efervescència: el gintònic.

Un fenomen *premium*

Independentment de les virtuts organolèptiques, els combinats no s'escapen de les modes. Durant els primers anys 1990 el Baileys va encapçalar la generalització de cremes amb base làctia. El seguiren el whisky i el bourbon, més sofisticats i difícils, per deixar pas al rom i el popular *mojito*. El darrer relleu als bars i cocteleries, l'ha agafat el refrescant gintònic. N'apareixen marques noves, creix el mostrar de productes per triar i la beguda guanya adeptes entre els qui no eren consumidors

habituals de combinats. Ben mirat, no han d'estranyar les dimensions del fenomen: el gintònic ha estat tradicionalment un combinat amb acceptació, i l'aparició de nous productes de qualitat servits en envasos de disseny acuradíssim que traspuen aires renovats, sofisticats i *cool*, hi ajuda. La unió dels interessos de les indústries del refresc i els destil·lats dona més empenta al *nou* gintònic i se'n convoquen concursos i premis internacionals. El gintònic sembla tenir corda per a estona.

Les ginebres d'avui disten de la imatge d'una beguda forta amb regust de colònia

Les ginebres protagonistes d'aquesta refrescant tendència són productes molt elaborats i lluny de la imatge, ja caduca, d'una beguda forta i amb regust de colònia: n'hi ha d'intenses, de vigoroses, de suaus, d'afruitades, d'untuoses, d'extremadament seques... L'espectre actual



Ginebres tastades per l'equip de Papers de Vi (vegeu pàgines 35 i 36).

és immens, i en molts casos es despatxa en establiments especialitzats en aquest combinat. A la cocteleria Xix, al barri barceloní de Sant Antoni, van apostar decididament pel gintònic fa cosa de sis anys. Llavors tenien deu ginebres diferents i ara les lleixes de l'establiment n'ofereixen gairebé dues-centes. I han obert una botiga dedicada en exclusiva al gintònic, anomenada *Gin Corner*.

Alcohol, botànics i disseny

A diferència d'uns altres licors com el whisky, el rom i el terry, l'elaboració de la ginebra no sol incloure llargs processos d'envelliment en bótes de fusta. Tot i haver-hi uns quants processos de producció, la ginebra consta d'una base d'alcohol etílic de procedència agrícola, aromatitzada amb una sèrie de productes vegetals anomenats *botànics*. El ginebró és el responsable del gust característic de la ginebra i també de l'origen del nom, derivat de la denominació francesa de l'arbut (*genévrier*). La maceració o infusió dels botànics es mescla amb l'alcohol base segons el gust del productor; abans de rebaixar-ne el grau fins als 40 finals. La llista de botànics és llarga (espècies, flors, plantes aromàtiques...) i dona infinites

possibilitats als licoristes. Si la formulació i les matèries primeres de qualitat són vitals per aconseguir un bon producte, és tan important o més oferir-lo en un embolcall atractiu: el *packaging* centra una gran part dels esforços del procés creatiu del producte, i destil·leries i estudis de disseny intenten sorprendre el públic amb exercicis d'estil ben notables.

Combinats de proximitat

Unes quantes destil·leries catalanes han aportat el seu granet de sorra a la proclamació del gintònic com a combinat de moda, algunes de les quals situades a la mateixa DO Alella. Destil·leries Campeny, al Masnou, és responsable d'un exercici productiu rodó que rejoyeneix la Tann's, una veterana del catàleg, amb tradició i modernitat. Joan Campeny, director de l'empresa fundada el 1970 per Amadeu Campeny, ha relançat aquesta ginebra que s'estima especialment, perquè darrere una denominació amb aires anglosaxons s'amaga el nom com era conegut familiarment quan era petit. La Tann's original, nascuda el 1977, era un producte potent i amb un intens gust de ginebró. Ha ressuscitat brillantment amb una nova formulació i una pre-



Joan Campeny ens mostra una ampolla de Tann's a la seu de la seva empresa, al Masnou

sentació impecable. Va sortir al mercat el 2009 i des de llavors ha estat guardonada amb premis internacionals que llueix orgullosa a l'envàs. En l'elaboració, hi intervien l'alcohol de gra i una triple infusió de deu botànics (pell de mandarina, cogombre, regalèssia, pètals de rosa...) que, combinats amb sapiència, han aconseguit un producte de qualitat i amb molta acceptació.

J.Campeny: "La Tann's s'ha convertit una mica en el gin del Masnou"

Un nou producte demana noves fórmules de promoció: la Tann's és present a les xarxes socials (Facebook, Twitter) i té una web pròpia. L'experiència amb la Tann's ha estat molt positiva. "La Tann's s'ha convertit una mica en el gin del Masnou, la gent del Maresme l'estima, ha aixecat interès i n'estem contents perquè nosaltres ens sentim molt lligats al Maresme", afirma Campeny. I ens revela una primícia: "Aviat presentarem una nova ginebra per reforçar la presència de l'empresa al sector."

El gintònic català amb connexió allellenca

Empresari i activista, Ramon Carner és l'*alma mater* de XEC-

Parella de ball indispensable

Nascuda originalment com un producte per combatre el paludisme, la tònica o aigua tònica és un refresc amb regust amargant. Originalment la recepta tan sols incloïa aigua carbonatada i quinina, una substància amb propietats analgèsiques i antipirètiques obtinguda de l'arbre de la quina. La beguda es batejà com a *aigua tònica* en referència als efectes medicinals, i precisament el fort regust amargant de la quinina s'apunta com a responsable de l'aparició del gintònic, perquè a l'Índia colonial britànica la tònica es barrejava amb ginebra per fer-ne una beguda més acceptable al paladar. Ara mateix la tònica manté la base d'aigua amb gas, però incorpora sucres i aromes i una concentració de quinina molt per sota del lliandar terapèutic.

Refrescant i més lleugera que no els tradicionals refrescs de cola o fruita, la tònica veu com dia a dia augmenten els seus incondicionals. No fa tants anys el gegant Schweppes ens donava lliçons per aprendre a "estimar la tònica". Avui aquests consells ja no semblen necessaris i proliferen noves marques i gustos.

La mesura és important

"No crec que hi hagi el gintònic canònic: cadascú el prepara a la seva manera." Així de contundent és Núria López, del Gin Corner de Barcelona, que ens explica la seva recepta: "Hi ha una base comuna (la copa de baló, els quatre glaçons, les proporcions i el *twist*), i a partir d'aquí cadascú té els seus trucs. Jo serveixo primer la ginebra. Exactament 50 cc, perquè mantenir-hi les proporcions és importants. Faig un primer *twist* (una torsió efectuada sobre la pell d'una fruita perquè alliberi les aromes que conté) sobre el gin, hi afegeixo el glaç i la tònica (els 250 cc íntegres), i faig un segon *twist* i frego amb la pell la vora de la copa per impregnar-la." Respecte a la fruita emprada per al *twist*, depèn de la ginebra i del calendari: "A cada ginebra li escau una pell determinada, i segons la temporada es pot fer servir pell de taronja, de llimona, de mandarina, de llima o d'aranja."

El London dry gin

Contràriament al que pot fer suposar el nom, el London gin o London dry gin no es produeix a Londres. Senzillament és la denominació d'una mena de ginebra amb un procés d'elaboració particular. Si en el gin tradicional s'afegeixen els botànics infusionsats o macerats a una base d'alcohol vegetal, en el London dry gin el ginebró i els altres botànics s'inclouen en una redestil·lació en alambí. En la formulació del London gin no s'inclouen sucres afegits ni colorants.

NA (Xarxa d'Establiments amb Consciència Nacional). Des d'aquesta particular plataforma distribueix productes com la Cola Catalana, el Cava 2014 i el whisky Jaume I. I, des del maig passat, la Ginebra Marianna, protagonista juntament amb la Tònica Catalana del combinat més radicalment local, per no dir directament nacionalista. Carner va decidir engegar el projecte aprofitant la tirada del gintònic, i va llançar al mercat un gin amb caràcter i triple destil·lació de ginebró, carda-

mom i coriandre. Per batejar la nova creació, com és norma de la casa, es va cercar el personatge més adequat. L'elegida fou Marianna de Copons, aristòcrata catalana els encants personals de la qual permeteren obtenir informació privilegiada sobre els moviments de les tropes valones durant la guerra de Successió, una informació que transmeté a l'exèrcit català i que permeté salvar centenars de vides. Cunyada d'Antoni de Mata, comte de Torre de Mata i propietari de les Quatre Torres

d'Allella, va participar activament en la xarxa d'espionatge d'un altre personatge amb vincles allelencs, Salvador Lleonart. El nom sembla encertat i el mateix Carner ho justifica: "Una dona a qui escau perfectament aquesta ginebra: bella, seductora, emocionant."

Novetats a tocar de la DO

Destil·leries del Maresme, d'Arenys de Munt, és la responsable d'un original exercici d'estil: la 5th, un dry London gin que no deixa ningú indiferent. D'entrada són tres ginebres en una, inspirades en tres dels quatre elements clàssics: la terra, el foc i l'aigua. Per als puristes, una aposta arriscada i excessivament allunyada dels cànons. Per als amants de les propostes diferents, tres novetats en una.

De la mà d'una de les empreses amb més tradició en el sector dels vins i destil·lats es gesta ara mateix una novetat. Es tracta de Montanaperucchi, que aprofita la solvència acumulada durant més de cent anys en el sector per enllestir el llançament d'una nova ginebra que veurà la llum a la primavera. Anteriorment l'empresa ja havia comercialitzat el Gin Abet, i actualment



Marianna amb *twist* de llimona i ginebró amb Fiver Tree Mediterranean

produeix ginebra per a la indústria alimentària. Afegir un producte de qualitat al catàleg és, doncs, un pas lògic. Carles Freixa, enòleg de la casa, descriu el gin formulat pel licorista Manel Lladó com "un producte de qualitat que té en l'equilibri la principal virtut". Respecte a la formulació, Freixa és hermètic: "Secret de la casa." ●

Gintònics i tapes gastronòmiques

El restaurant Orfila del Masnou obre la porta a *Papers de vi* per dur a terme un tast de gintònics en harmonia amb sis originals tapes

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Recentment, el petit i acollidor restaurant Orfila ha reconvertit un espai del menjador per poder posar a l'abast dels clients una nova proposta. Xavier Orfila, xef i propietari de l'establiment, ho explica: "Es tracta del concepte 'gastrobar', que no ens hem inventat pas nosaltres: fins i tot molts restaurants amb estrelles Michelin ho fan. La idea és que la gent pugui venir-hi, prendre's un gintònic o una copa de vi DO Alella i maridar-ho amb un parell de tapes."

Amb aquesta excusa, vam pensar que l'Orfila era el lloc ideal per dur a terme el tast que havíem pensat per al número de *Papers de vi* que teniu a les mans.

A l'hora pactada, cinc persones ens asseiem al voltant de la taula. Joan Ramon Martínez, distribuïdor i professor en cursos de cocteleria i gintònic. Ricard Salgado, expert en tast, membre del Club de Tast l'Arcada i professor en tallers de gintònics. Dani Garcia, jardiner de professió, sommelier de formació i apassionat del món del vi. Amb ells, Xavier Orfila i qui escriu aquestes línies, que, càmera al coll i bolígraf en mà, mira de captar tot el que passa per poder-ho transmetre als lectors.

Pas a pas...

En Joan Ramon ha dut un munt de potets de plàstic que contenen els botànics més usats en l'elaboració de les ginebres premium. Els obrim, els comentem, els olorem i comencem a activar els sentits per poder afrontar el tast. Xerrem sense presses per començar-lo, amb tot. La moda del gintònic. Després anirem cap al vodka? En Ricard afirma rotund: "El vodka és un alcohol barat per a adolescents." Quan ens el mirem demanant-li el perquè, rebla el clau: "És barat, són



quaranta graus i et col·loquen de seguida!" Les rialles semblen assegurades per a tota la vetllada...

Comencem per les tòniques. En tenim tres de diferents i decidim tastar-les soles.

Obrim la Tònica Catalana. L'etiqueta explica que una part dels beneficis de la venda aniran destinats a ajudar entitats que vetllin per canviar la *tònica* de la política catalana. El discurs de l'etiqueta és prou contundent. Vegem què ens diu al nas. Aquests són alguns dels comentaris que s'escolten al voltant de la taula: "s'hi endevina una certa dolçor, però és prou neutra de cítrics", "té el

toc de llima de les gasoses", "hi surten cítrics apagats". Quan ens l'enduem a la boca consensuem que és "molt dolça, amb un punt amargant amagat".

És el torn de la Nordic Mist. Al nas és "més fresca, bastant cítrica, tira més cap a la taronja". A la boca, la detectem "més àcida i amargant, s'apropa més al concepte clàssic de tònica", "el carbònic hi dura més".

La tercera és la Fever Tree Mediterranean. Quan l'ensuem, pronunciem paraules com *llimona*, *flor de taronger* i *rosa*. A la boca constatem que aquesta *rosa* és molt present i que "el carbònic és més persistent que no a les altres".

L'hora de les ginebres

Abans de posar-nos a preparar combinats, tastem primer les ginebres soles per poder-ne apreciar millor les característiques.

Comencem per l'Ash. Encara no és al carrer i la tenim dins una ampolla genèrica. Els responsables de Perucchi Montana, l'empresa que l'ha elaborada i que aviat la posarà a la venda, ens han explicat que es tracta d'una "ginebra diferent, molt adequada per a gintònics i que tindrà un *packaging* espectacular, quelcom que no fa ningú més a tot l'estat".

En posem una mica en un got d'aigua cilíndric. Al nas, hi trobem "l'amargor del pinyol de préssec" i la "fulla de llima *kaffir*". Quan ens l'enduem als llavis, apareixen comentaris com "és elegant, agradable", "s'hi nota poc el ginebró, això la diferencia de la majoria de ginebres" i "segur que combina molt bé amb la Nordic".

És el torn de la Marianna. Tan bon punt l'ensuem, gairebé a l'uníson diem: "Aquí, el ginebró hi és més present." Quan la tastem, algú exclama: "Molt bona!" I uns quants comentaris matisen: "et deixa la boca molt seca", "és avellutada, no rasca gens, és cremosa" i "molt fina i elegant".

És el torn de la masnovina Tann's. Olfactivament es destaca perquè "hi ha la base del ginebró i s'hi nota un toc floral". A la boca, el primer comentari és revelador: "Si es pot prendre sola!" En Joan Ramon proposa rebaixar-la al 50% amb aigua. Fet l'experiment i suavitzat l'alcohol, els pètals de rosa es fan molt més presents.

I encarem el tast de les tres 5th que, amb les seves boniques ampolles i els seus espectaculars colors, han estat testimoni del que ha passat fins aleshores a la taula. La 5th Earth (Citric)

Les tapes



Xavier Orfila va néixer a Barcelona fa 42 anys. Es va formar com a cuiner a l'escola Arnadí (actual Hoffman). Després de dirigir uns quants restaurants a Barcelona i al Maresme, el novembre de 2008 va obrir el seu propi restaurant al carrer Roger de Flor del Masnou, ben a prop del Mercat Municipal. Ofereix al públic el que ell mateix defineix com a "cuina de producte, respectant les temporades i fusionant estils". A continuació us presentem les delicioses tapes que va proposar per al tast de gintònics, amb alguns dels comentaris que van suscitar entre els comensals.

aporta "una marcada aroma de llimona". La 5th Water (Floral) "es mostra força alcohòlica", tant al nas com a la boca, i això "amaga una mica el matís floral" que té. La 5th Fire (red Fruits) fa pensar en "piruletes, en laminadures", i té un "nas força agradable", tot i que "alcohol i fruita vermella van una mica cadascú pel seu cantó".

Tres tòniques i sis ginebres després, en Xavier ens proposa que tastem les seves creacions. Després de la feina feta fins al moment, tots estem d'acord que és una idea genial i ens hi posem sense pensar-hi gaire. Tots sis platets (vegeu-los al requadre adjunt) estan pensats perquè hi trobem algunes de les característiques que se suposava que havíem de trobar a les ginebres. Endrapant una taparella una altra, anem comentant amb quina ginebra cadascuna va millor.

I arriba l'hora de combinar!

Després de debatre una bona estona què fem i com ho fem, decidim preparar dos únics gintònics amb dues tòniques i dues ginebres diferents, per crear dos combinats ben diferenciats entre si, però que ens satisfacin i que lliguin amb les tapes que acabem d'ingerir.

En Ricard agafa la batuta i els altres ens deixem al·lisonar encantats. Farem: Marianna amb *twist* de llimona i ginebró amb Fever Tree Mediterranean en una copa, i Tann's amb pètals de rosa, maduixa i pebre de Jamaica amb Nordic Mist en una altra.

I el nostre expert en tast es posa mans a l'obra. Copa rodona grossa. Quatre glaçons. Centrifuga el glaç dins la copa per refredar-ne el vidre. N'elimina l'aigua sobrant. Una mica de ginebró. *Twist* de llimona i la pell a dins, després d'haver fregat el marge de la copa. Primer la Marianna i després la Fever Tree acaba d'omplir la copa, a poc



Coca de tomàquet trufat amb mozzarella i pernil ibèric

"Molt marcada pel tomàquet trufat". "Combinació excel·lent". "Cruixent i molt suau alhora". "El pernil hi va molt bé i la mozzarella amalgama tots els gustos".



Ensalada cremosa amb salmó marinat

"És la prova que no hi ha cap raó perquè l'ensalada russa sigui el producte infecte que serveixen en segons quins bars!" "El salmó marinat acompanya molt bé". "La verdura és cruixent i la maionesa sembla que estigui escumada, hi queda genialment integrada!"



Steak tartar de vedella amb ostra confitada amb oli cítric

"Un mar i muntanya magnífic!" "L'ostra és molt suau i combina sorprenentment bé amb la carn".



Maki de bacallà Skrey amb maduixot

"El contrast de la maduixa amb el bacallà és brutal!" "Un maki original i molt saborós". "Sembla mentida, amb el maki, hi queda tot bé".



Calçot amb tempura fumada i romesco de remolatxa

"Buah, el romesco porta moltes avellanes, s'hi noten un munt!" "L'arrebossat és molt lleuger, harmonitza molt bé amb el sabor del calçot". "El romesco hi aporta un punt de dolçor que fa la combinació molt bona i diferent".



Fals maki de xocolata negra amb fruita vermella i nata

"Mmmm! És una versió renovada –i infinitament més bona– del Bony de Bimbo!" "La xocolata negra combina molt bé amb la dolçor i l'acidesa de la mermelada de fruita vermella, una meravella!"

a poc, lliscant per una cullera llarga que evita que el carbònic marxi... I apa, tots copa en mà, comencen a fluir els comentaris: "el *twist* de llimona hi dóna un toc refrescant bestial!", "molt suau, fàcil de beure, molt agradable", "un gintònic clàssic, refrescant, cítric", "tot és molt rodó", "el gust de llimona que hem trobat abans a la tònica, el tornem a trobar al final del glop". Aquest gintònic ha agradat, és clar. Fins i tot, a en Dani se li desperta la vena poètica i afirma: "Em prendria aquest gintònic dins una piscina, a l'estiu, en una nit calorosa, però en què bufa una suau brisa. Una piscina envoltada de tarima de fusta, en un espai proper a les vinyes i amb el mar al fons..."

És el moment de la Tann's. Seguint el mateix ritual que abans, en Ricard ens prepara una bonica copa on maduixes i pètals de rosa fan companyia a la ginebra del Masnou i la Nordic Mist. A l'hora del tast, els elogis també abunden: "aquest és més atrevit, més exòtic, l'altre era més clàssic", "s'hi nota el pebre i hi queda molt agradable", "tant olfactivament com a la boca, s'hi nota molt la rosa", "té un punt més amargant que hi dóna un toc diferent molt interessant". Demanem a en Dani que posi en marxa un altre cop la seva maquinària creativa i ens proposi el lloc i moment ideals per gaudir d'aquest gintònic. No s'ho pensa gaire i afirma que "aquesta és més una copa de mitjanit, per prendre a la taula amb la parella, amb una espelmeta, poca llum i després d'un bon sopar".

Quatre hores després d'haver-nos-hi posat, ens n'anem cap a casa recordant aromes i sabors, moments, comentaris i rialles. I reflexionant sobre els gintònics de festa major, preparats a cuita-corrents amb Schweppes i Giró en un got de plàstic... ●

Topografies del vi i la ginebra

Qüestions sobre les jerarquies del paladar

JORDI ABELLÁN

Enòleg i membre de l'equip de tast de la *Guia de vins de Catalunya*
delitsaturnal.blogspot.com



Hem de considerar que el vi ha vist empètir el seu poder de suscitar expectatives i la capacitat de copsar-les amb una certa immediatesa? Pateix el mateix mal que una obra literària, que quan ja no motiva se n'abandona la lectura? El gintònic constitueix el nou suport que s'instal·la en l'espai cedit pels decebutos o fatigats de les percepcions del vi?

Al marge de trobar en el vi virtuts com a potencial insuflador de moral i de convertir-se en objecte de mistificacions burgeses i d'exsudar elitisme, el seu atribut indiscutible és la condició irrenunciable d'aliment. És un element polèmicament significat en la piràmide nutricional, que assoleix el grau de beguda canònica enmig de la turbamulta d'uns altres filtres i elixirs precisament per la seva dimensió de producte democràtic, un nodriment celebèrrim amb dots conciliadors capaç d'amenitzar les relacions quotidianes. El vi, coratjós geni universal, que perviu al marge dels esforços obliterants de l'OMS per relegar-lo i proscriure'l lluny de l'alimentació mediterrània.

La ginebra, amb el seu reeixit renaixement, ocupa uns altres espais. Sota els auspicis del cosmopolitisme i la hibridació de cultures sembla que aquest tònic ha protagonitzat i encapçala una certa catarsi social que revalua tendències i afegiments. Simultàniament, si ens arrisquem a una anàlisi des de la perspectiva merament crematística, ve a aclarir i a insuflar aire als comptes de les destil·leries gràcies a la revifada de la cocteleria; per això hi ha tanta profusió de marques, que creixen exponencialment.

El que considero més significatiu és que la ginebra és producte de la voluntat d'obediència a l'obsessió per la immediatesa que ocupa i troba en el sibirisme la seva justificació teleològica com a beguda. Satisfà la demanda sorgida des de l'exaltació de l'apressament de manera gairebé automàtica, perquè el seu sistema d'elaboració, en la línia de les London dry gin, no passa per la demora temporal que exigeix l'envelliment, no arrossega l'esclavatge del pas per bóta, només exigeix la pròpia destil·lació per a l'obtenció de l'alcohol base i les posteriors decoccions i maceracions amb les caracteritzacions botàniques de cada casa.

Amb la transfiguració conceptual i estètica de les ginebres del nostre país es busca trencar el tòpic antediluvià, que les identificava com a destil·lats forçats a la inèrcia mecànica del baptisme amb refresc de cola. És el moment de contemplar la ufanosa oferta. Les trobem rebatejades amb el neologisme de *gins premium*, mudant imatge i concepte empeses per un afany d'originalitat. Es parteregen a tot arreu una miriada de ginebres destacables com ara les del Maresme, amb la Tann's (de destil·leries Campeny, del Masnou, amb una triple infusió d'elements botànics) i la tricèfala 5th (amb tres registres diferenciats: floral, cítric i fruita vermella), que trenquen la tendència en la concepció clàssica d'aquesta com l'aportació alcohòlica en la textura bimembre del cubata.

És interessant descobrir en un bloc sobre els gintònics com, en contraposició al vi, s'afirma de la ginebra, amb una sentència no exempta de cert lirisme, que a partir d'una senzilla mixtura flexible d'ingredients convida a més viatges que no pas el vi. És curiós com el vi, en alguns mitjans destinats a la propaganda de l'original destil·lat, és assenyalat com un circumloqui reiteratiu i monolític en tant que només és most fermentat de raïm.

Cal dir que el vi també convida al viatge, però, al marge de jugar amb destinacions vagues com en el cas de ginebres, que ara parlen del safrà de Caixmir, dels baobabs de Madagascar, dels ginebrons de la Toscana i del coriandre de Bulgària, ha de preservar per damunt de tot la singularitat dels varietals que el formen, ha d'encarnar el seu origen, la identitat del terror, l'esforç del viticultor consagrat en l'obtenció de la millor matèria primera i simultàniament en la pervivència del paisatge del vinyar, fins i tot ha de traspuar una certa idea històrica. El viatge que faculta el consum del vi, ens convoca a coordenades més concretes que no pas la ginebra basada en un alcohol de gra, de remolatxa, o a partir d'un espirítuós d'Ugni Blanc al

qual s'infusionen les baies de ginebró i el més variat assortiment d'espècies i ornaments botànics, que en casos puntuals pretenen incloure la cèdula del seu origen.

Els envits de la novetat, abocats a instaurar nous entusiasmes, gesten un corrent de subversió iconoclasta englotit, paradoxalment, per la pulsio de cisellar nous ídols. Aquest regeneracionisme transitori de la ginebra, pot arribar a forçar l'acte de clamar anatemes vers el vi, que passa a ser quelcom raquític de què urgeix emancipar-se'n? Podem detectar un alçament facciós de la ginebra respecte al vi? ●



ÒSCAR PALLARÉS

HOTELS

HOTEL ●●●●
AUGUSTA
 VALLÈS

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

HOTEL
 PORTA D'ALELLA

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

Can Palau
 masia típica

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

**CELLER
 MARFIL**

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

MAS DE
SANT LLEÍ

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

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

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

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina

Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
 Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat

Restaurant
 Xarcuteria
COLOMA

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

Orfila
 RESTAURANT

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

PASTISSERIES

**La Petita
 Mallorquina**
 Forn i Pastisseria

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

GUINALELLA
 Restaurant

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

restaurant
Plebe
Bo

Pg. Prat de la Riba, 64 (N-II) · El Masnou
 Tel. 93 555 13 04

RESTAURANTS

baladia
 RESTAURACIÓ

Pg. Baró de Viver, 56 · Argentona
 Tel. 93 797 40 08 · www.baladia.cat

LA XARCU
 de la Solàia

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

transit
 RESTAURANT

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

Masia Can Cabús

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

RESTAURANT
 LES TERRASSES

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

tresmacarrons
 vermut-restaurant

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

VINATERIES



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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



CELLER JORDANA

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



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



el celler del mar

Selecció de vins

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



El Rebost dels Sentits

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



La Mundi Vinoteca

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

VINATXO

Mercat Municipal de Mollet del Vallès
Av. de la Libertat, 14 Parada 3
Tel. 673 280 444 · www.vinatxo.com



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

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!**



Subscriu-te

a *Papers de vi* entre els mesos d'abril i maig i participa en el sorteig d'un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Can Palau

Can Palau

masia típica

www.restaurantcanpalau.com

Envia'ns les teves dades (nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliari el pagament) a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

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.



DO-V

Denominació d'Origen Alella



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat