

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 20 · Nadal 2012

Pere Tàpias: "El vi és l'essència de les relacions humanes"

La pansa blanca triomfa a la
'Guia de Vins de Catalunya 2013'

El Dolç Mataró d'Alta Alella,
al Monvínic Experience 2012

Mar de vinyes

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

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



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-V

Denominació d'Origen Alella



PRIVAT



ALTA ALELLA PRIVAT

www.altaalella.cat

vocació de transparència

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 "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic.

Horaris de visites de dilluns a diumenge de 10h a 20h

Informació i Reserves: Camí Baix de Tiana—Alella T/ 628 624 182—934 693 720 - enoturisme@altaalella.cat



ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT



ALTA ALELLA - PRIVAT



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!**



La Setmana del Vi DO Alella es consolida

La Mostra Gastronòmica de Cabrils i la Festa de la Verema d'Alella, cites DO Alella ineludibles de l'estiu

La mongeta del ganxet, el fesol amb ganxo

Envia'ns les teves dades

(nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)

a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA

FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



Pere Tàpias de cara a la càmera a una vinya d'Alta Alella, amb el mar al fons.

Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

09 ENTREVISTA

Pere Tàpias, cantautor i responsable del programa Tàpias Variades

15 ACTUALITAT

La pansa blanca triomfa a la "Guia de vins de Catalunya" 2013

16 ACTUALITAT

El Dolç Mataró d'Alta Alella, al Monvínic Experience 2012

20 MARIDATGES

Somni d'una nit de vins: DO Alella

22 EL CELLER

Marquès d'Alella: la pansa blanca més ambiciosa

26 EL TAST

Ivori negre, tast vertical (2005-2012)

31 REPORTATGE

Artesans cansaladers. El món del porc

29 OPINIÓ

Encara fem de tot i barat

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**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **José Luis Aguilar, Jordi Alcover, Agnès Céspedes, Gemma Ferran, Dani Garcia, Guada Garcia, Xavier Garcia, Joan Lluís Gómez, Natàlia Martínez, Sílvia Naranjo, Carlos Puñet, David Roman, Montse Serra i Montse Velasco**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

Obren un restaurant al Masnou amb vins de tots els cellers de la DO

Al port del Masnou s'ha inaugurat recentment un nou restaurant que porta per nom la Cuina dels Capitans i que pretén situar el comensal al Masnou del segle XIX. Expliquen els seus propietaris: "Al segle XIX la nostra vila tenia quatre drassanes, desenes d'amarradors i vuit-cents capitans que exportaven productes a les Amèriques i n'importaven; volem explicar aquesta història als nostres clients." I la manera que han triat per fer-ho és apostant per una proposta gastronòmica de proximitat que es complementa amb una carta de vins on la major part de les referències són DO Alella, amb productes de totes les gammes dels vuit cellers que hi ha. Una nova iniciativa que cal aplaudir i que contribueix a normalitzar una mica més la DO Alella.

Grans notes per als vins d'Alella a la "Guía Peñín 2013"

L'edició 2013 de la guia de vins de referència a l'estat acaba d'arribar a les llibreries i va farcida d'excel·lents notes per als DO Alella. Dels quaranta-cinc vins tastats pels autors, la nota més baixa és un 84 i hi trobem dotze referències amb 90 punts o més. Com és habitual (i, de fet, tradició a la DO), dolços i generosos hi apareixen molt ben valorats: els Marfils Generós Sec (90), Generós Semi (91), Molt Dolç (93), Violeta (91) i escumós Moscatell (90), com també els Blanc de Neu (90), Dolç Mataró (91) i Syrah Dolç (90) d'Alta Alella. També s'hi destaquen l'In Vita (91) i els 90 del Marquès d'Alella Allier i els Lanus i Orbus d'Alta Alella.

Parxet col·labora amb el programa *Decantats*, de 8TV

Decantats, el programa d'enologia del qual la televisió privada 8TV va emetre quatre capítols entre setembre i octubre, va comptar amb la col·laboració de Ramon Raventós, per tal de conèixer a



Ramon Raventós conversa amb Lucía Ferrer en un moment del programa

través d'ell i de les caves Parxet quin és el procés d'elaboració del cava segons el mètode tradicional. L'avinentosa va servir a Raventós per explicar la història del celler de Tiana, com es fa la verema, les varietats que hi treballa –fent èmfasi en la Pansa Blanca– i quins són els processos d'elaboració que porten a la transformació del vi base a escumós a través de la fermentació, el treball dels llevats, i els processos del tiratge, la criaça, el desgorjament i l'expedició.

Cellers i viticultors de la DO aprenen noves tècniques de poda

El Clúster Vitícola Català Innovi, que aplega una colla d'empreses del sector, ha organitzat unes jornades tècniques per a totes les DO catalanes per ensenyar un nou sistema de poda de la vinya que és més respectuós amb els ceps i que facilita que la vinya es mantingui jove durant més anys. La sessió de la DO Alella, que va constar d'una classe teòrica i de pràctiques a les vinyes, es va fer el 20 de novembre al celler i les vinyes de Roura.

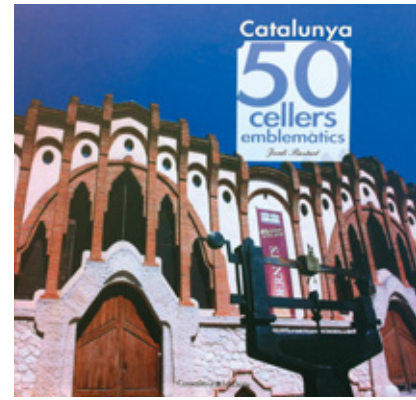


Cellerers i viticultors de la DO, amb el tècnic que va impartir el curs.

Es gradua la segona promoció del Grau Superior d'Enologia

L'Institut d'Alella va celebrar el 29 de novembre la festa de graduació de la segona promoció del Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting Enològic. En total són vuit nois i noies que han rebut una formació altament especialitzada per encaminar la seva vida professional cap al vi, en uns estudis únics a Catalunya. La directora del centre, Lina Rubio, es va mostrar molt satisfeta de la consolidació d'aquest grau, que ha vist com aquest any ha incrementat el nombre de matriculats a primer curs fins a vint-i-un alumne.

Un llibre aplega cinquanta cellers catalans emblemàtics



Catalunya és farcida de cellers espectaculars que mereixen una visita. Alguns són testimoni del Modernisme que va marcar una època del nostre país; alguns altres són moderns, actuals i equipats amb la més alta tecnologia. El periodista i fotògraf alellenc Jordi Bastart n'ha aplegat cinquanta i els presenta en un bell llibre de tapa dura amb un text explicatiu i bones fotos. Entre aquests hi ha Alella Vinícola, Alta Alella i Parxet. L'obra és editada per Cossetània i val 23,80 euros.

Aposta pel màrqueting a Marquès d'Alella i Parxet

L'enòloga Teresa Soler es reincorpora al grup empresarial de Ramon Raventós per assumir-hi tasques comercials, enfocades al màrqueting. Soler, que fins l'octubre del 2011 havia estat adjunta al director tècnic del grup, s'encarrega tant del màrqueting intern com del màrqueting extern i la promoció. "Vam pensar que la meua formació d'enòloga exercint tasques de màrqueting podia ser interessant per a l'empresa", afirma la mateixa Soler. Ara per ara ha començat elaborant un pla de comunicació, que marcarà els objectius dels anys vinents tant de Marquès d'Alella i Parxet com de la resta de cellers de Raventós.



El Garden de les Quatre Estacions



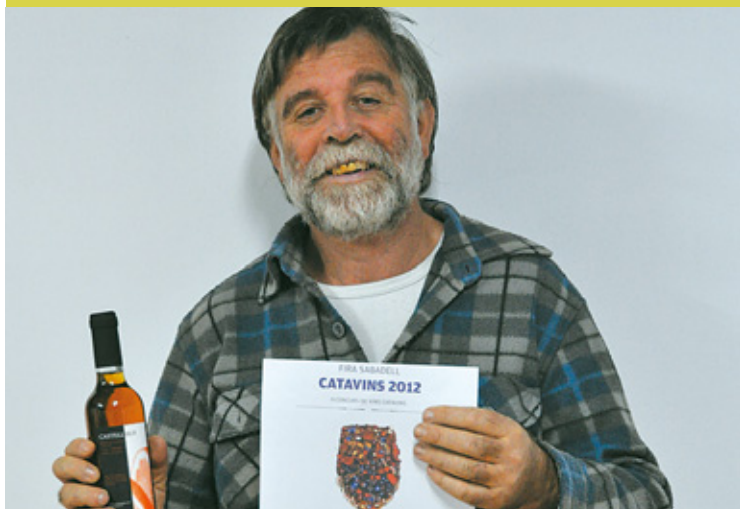
Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

Menció per al Castellruf Vi de Taronja a Sabadell

La fira vinícola Catavins de Sabadell ha atorgat en l'edició del 2012 una menció del jurat al Castellruf Vi de Taronja, del celler Altrabanda, en la categoria de vins dolços. D'aquesta manera es reconeix la particularitat d'un vi que té una alta acceptació del públic i que innova en el sector gràcies a la maceració de pells de taronja amb el vi dolç de pansa blanca.



Joan Plans mostra somrient el seu vi i el seu premi

Felix Baumgartner beu vi DO Alella

L'austriac que va tenir tothom amb l'ai al cor amb el seu salt al buit des de l'estratosfera beu vins d'Alella Vinícola. La notícia, la va des-tapar fa algunes setmanes el Confidencial Digital i se'n van fer ressò tots els mitjans; Baumgartner freqüenta un restaurant del poble suís d'Arbon que es diu El Asturiano i que té els vins d'Alella Vinícola a la carta. Segons els propietaris del restaurant, l'aventurer demana sovint que a la seva taula hi hagi un plat de formatges i una copa de Marfil Criança. Els responsables d'Alella Vinícola van voler aprofitar l'ocasió d'una petita festa que el restaurant va fer en honor de Baumgartner per obsequiar-lo amb una ampolla màgnum d'Ivori.



Xavier Graset en ple procés d'espinoletament de la bóta de vi novell, davant l'atenta mirada del president Artur Mas i amb la presència de Josep Maria Pujol-Busquets, amb la capa de mestre cellerer.

OP

Tres cellers de la DO participen en la Diada del Vi Novell

Alella Vinícola, Alta Alella i Quim Batlle van participar el 15 d'octubre en la Diada del Vi Novell al Palau de la Generalitat de Barcelona. Després de la tradicional espinoletada de les bótes, a càrrec del periodista Xavier Graset i l'actriu Mariona Ribas, i el parlament del president de la Generalitat, Artur Mas, els assistents van poder tastar els vins de l'anyada 2012 d'una trentena de cellers de totes les DO Catalanes. Entre aquests, un Foranell elaborat amb picapoll, el Marfil Sec i un Marfil negre jove i l'Alta Alella Pansa Blanca.

"Papers de vi" presenta el seu primer vi

Aquesta revista ja té el seu propi vi. Porta per nom Vall Cirera i l'ha elaborat Alta Alella amb garnatxa blanca de l'anyada 2011 criada en fusta. La vall Cirera és l'indret on es troba la finca Can Genís, que acull les instal·lacions d'Alta Alella. El raïm emprat per a l'elaboració d'aquest vi prové de la part més alta de la vall, de la zona coneguda amb el nom de l'Amfiteatre, per l'aspecte de graderia que té la vinya que hi creix. El Vall Cirera té un preu de 14 euros i es pot trobar als comerços especialitzats següents: Celler Jordana, Companyia d'Alella, el Celler del Mar, el Rebot dels Sentits, la Cuina del Guinardó, la Mundi Vinoteca, Vins i Divins i Xarel·lo.



Un espai únic, una atmosfera encisadora

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imaginis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



Organitzen una jornada sobre enoturisme a Barcelona

El 29 de novembre va tenir lloc al palau Mar i Cel de Sitges una jornada sobre enoturisme que duia per títol "Com la marca Barcelona col·loca al mapa mundial les DO catalanes". Organitzada per Fivin (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición) per a professionals del sector del vi i el turisme, va reunir durant tot un dia un ampli ventall d'entesos que van desgranar la qüestió amb conferències i taules rodones. Una d'aquestes taules va aplegar, entre més, Andreu Francisco (president del Consorci DO Alella) i Josep Maria Pujol-Busquets (propietari d'Alta Alella), que van exposar a la nombrosa audiència els aspectes relatius a l'enoturisme dels respectius projectes que dirigeixen.

"Papers de vi" estrena web i compte a Twitter

La revista que teniu a les mans ofereix des de fa algunes setmanes una nova pàgina web als lectors, molt més moderna i dinàmica. Papersdevi.cat disposa ara d'un apartat de notícies que s'actualitza periòdicament, i permet estar al dia de totes les informacions del vi i la gastronomia de la DO Alella independentment de la publicació a la revista en paper. Permet també la subscripció a un butlletí electrònic que enviarà periòdicament els titulars més importants a l'usuari i la consulta dels PDF de tots els números publicats fins ara. D'una altra banda, els usuaris de Twitter ja es poden fer seguidors de @papersdevi, el compte de la revista des del qual s'aniran piulant les notícies tan bon punt es produeixin. Juntament amb la pàgina a Facebook, es busca poder interactuar de manera directa amb els seguidors de la publicació i afeccionats al vi de la DO Alella.



Quim Batlle podria ser el proper president del Consell Regulador

El 21 d'octubre va tenir lloc una reunió del Consell Regulador de la DO Alella amb un únic punt a l'ordre del dia: la presentació de propostes de funcionament amb vista al 2013. Josep Maria Pujol-Busquets (Alta Alella) va presentar una proposta de tres punts: l'abaixada de pressupost per a l'any vinent, el nomenament de Quim Batlle com a nou president del Consell Regulador i el començament de les gestions perquè la DO Alella esdevingui la primera 100% ecològica de l'estat. Segons fonts del Consell Regulador, els integrants van veure amb bons ulls la proposta de Pujol-Busquets, inclosos Roura i Batlle.

El Marfil Clàssic 2011, un dels tres vins "top" de Vintaix



La web Vintaix, que comercialitza vins en flascons de 60 ml per degustar, ha posat a la venda, per primera vegada, una selecció de tres vins que sota el pompós títol de Vins Top de Catalunya permet el tast de tres productes seleccionats pels autors de la *Guia de vins de Catalunya*. El blanc triat és el Marfil Clàssic 2011 d'Alella Vinícola, considerat "la pansa blanca més equilibrada i profunda de la zona". Aquesta comercialització "en porcions" permet la degustació a un preu ajustat per després fer una compra conscient del producte ja en ampolla que es desitja.

El Gremi d'Hostaleria del Vallès organitza un curs de sommelier

El Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental ha ofert aquesta tardor un curs de sommelier per als associats, amb l'objectiu de formar-los en el coneixement del vi, les seves propietats, com se serveix i la degustació per tal de poder oferir un millor servei als seus establiments. El curs, consistent en vint-i-dues hores de formació, tenia un temari completíssim en què es van fer tast, maridatges, es va parlar de la història del vi, de les regions vinícoles, del procés d'elaboració i de les característiques de blancs, rosats, negres i escumosos, entre moltes més qüestions.

Can Roda aposta també per l'enoturisme

Des d'aquest mes de desembre ja es poden visitar les vinyes, el celler i la masia modernista de Can Roda, a Santa Maria de Martorelles. Aquest jove celler ha decidit obrir les portes un diumenge el mes perquè visitants, amics i interessats en el producte que ofereixen puguin passejar per les seves vinyes, conèixer-ne les varietats que hi conreen i les característiques, visitar la majestuosa masia pairal i tastar-ne els vins. A la primavera, amb l'arribada del bon temps, s'ampliarà el nombre de dies i l'horari de visita i s'hi oferiran més propostes enoturístiques.

“El vi és l'essència de les relacions humanes”

Conversem amb el polifacètic Pere Tàpias, cantautor i responsable del programa Tàpias Variades

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Pere Tàpias (nom artístic de Joan Collell) és conegut com a gastrònom, cantant i comunicador. Però defuig les classificacions i prefereix definir-se, simplement, com “un home curiós”. Potser mogut per aquesta curiositat va acceptar la invitació de *Papers de vi* per conèixer una mica més de prop la DO Alella i els seus vins.



Amb la seva inseparable gorra marinera, Tàpias va visitar el celler Alta Alella i va passejar per la finca de Can Genís, interessat per les explicacions d'en Joan Salamé, l'especialista de la casa. "Aquesta visita fa venir set!", va concloure Tàpias, afable i amb un incisiu sentit de l'humor. Interpretant aquest concís resum seu com una invitació a destapar una ampolla de vi, ens vam dirigir al centre de recepció de visitants, amb vistes a les vinyes de la vall Cirera, un dia tardorenc, rúfol i suggerent. Davant el mostrari de productes d'Alta Alella, Tapias va entomar una ampolla d'Alta Alella Pansa Blanca: "Mite'l, que és bonic!", va exclamar mentre constatava l'acurada presentació tant del vi com de l'espai on erem. "Ha canviat molt l'estètica de tot el que envolta el vi", va reflexionar: "Abans, als cellers les teranyines eren norma, i no era estrany haver d'apartar-hi alguna rata. Ara el vi és ben vist socialment, fins i tot podríem dir que s'ha aristocratitzat una mica, tot i que al darrere d'obrir una ampolla de vi continua havent-hi un acte de generositat, de compartir..." L'entorn confortable semblava estimular Tapias a parlar, i vam assistir encantats a les seves elucubracions. Després de passar comptes amb una badalonina bossa de patates Corominas i d'una breu sessió de fotos, vam continuar la visita al celler modernista Alella Vinícola, i allí mateix, al restaurant Celler Marfil, ens vam entaular per compartir un àpat ben agradable. L'arribada dels cafès semblava el moment ideal per començar una tanda de preguntes que ens van dur de la gastronomia a la cançó, amb tocs de dret i literatura.

Pere, ets conegut principalment com a cantant... Com vas començar a cantar?

Hi ha moltes coses a la vida que fas per casualitat. No penses a fer-les i t'hi vas trobant. De petit ets en una entitat que es diu Centre Catòlic, que eren els centres on abans la gent feia coses. Allà et trobes més gent i hi ha una guitarra. Un senyor, molt amablement, t'ensenya a fer sonar quatre acords. Un dia fas una cançó i trobes que queda bé, llavors en fas una altra i així vas adquirint afició i ofici, t'acostumes que els altres t'escoltin i et critiquin... Llavors fas una actuació en un centre cívic, més endavant et lloguen en un altre lloc, et troba un mànager, fas un disc, la casa de discs et du a les emissores, etc.

Però havies estudiat la carrera de dret.

Sí, i exercia abans de dedicar-me a cantar. Ser advocat va ensenyar-me tres coses bàsiques: llegir, escriure i escoltar. Totes tres m'han servit moltíssim, a la vida. He d'agrair-ho al meu pare, perquè va ser ell qui va dir-me que estudiant-la adquiriria un bagatge útil en tots els àmbits, fes la feina que fes. Fa deu anys em van proposar ser el defensor del ciutadà a Vilanova i la Geltrú i d'aquesta manera vaig

recuperar la carrera d'advocat. Com si es tanqués un cercle.

Les teves cançons tenen un aire proper, quotidià. Temes com La moto, Vaig fent footing i el Txa-txa-txa...

Sempre he establert la comunicació molt transversalment. Tant m'és parlar amb el president de la Generalitat com amb la puta del barri, no hi tinc cap problema, perquè he après a escoltar. A l'hora de fer les cançons m'influeix molt la vida quotidiana: en faig una crònica una mica en clau *xunga*, amb finals dolents i afegint-hi un xic de salsa, perquè a la vida també hi ha coses bones. I, de tant en tant, una escapadeta cap a la tendresa. Perquè crec que hi ha dues coses interessants en l'ésser humà: la compassió i la tendresa. La compassió és l'altre i la tendresa és el que ofereixes a l'altre.

Vas venir a actuar a Alella i alguns pobles del voltant.

Sí, a Alella vaig actuar al Casal. Llavors actuava en moltíssims llocs, a tot Catalunya. Deien que els viatjants de vetes i fils eren els que havien fet Catalunya. I jo dic que després vam fer-la els músics.

A més de compondre has escrit llibres de temàtica gastronòmica.

Sí. He escrit guies, literatura..., però la gent el que vol és la recepta.

I tens un llibre-CD, Poètiques variades, amb poesies dedicades al menjar que tu mateix recites.

Sí. Resulta que una altra faceta meua és la de fer pregons de festa. I en cadascun he fet la glosa o l'elogi en vers d'un producte. Poètiques variades és això, un recull de discursos breus en vers sobre productes: l'arròs d'aquí, la mongeta d'allà...

Ets un gran aficionat a la poesia.

Sí, en tinc molts llibres i sóc fan de la poesia alemanya. Hi ha la poesia grega, que és la base; la romana, més de taula que no pas de pensament, i després l'alemanya i centre-europea. Entre els poetes catalans, crec que la millor producció ha arribat a partir de Joan Vinyoli: Foix, actualment Joan Margarit... La poesia ha de tocar la vida. Per això considero un gran poeta en Gil de Biedma. Entre moltes més virtuts que li trobo és que parla de la vida sense elucubrar ni enfilarse'n per les branques. Entre els alemanys i centre-europeus, Rilke n'és la màxima expressió. Vam anar al castell de Duino, un castell penjat sobre la mar Adriàtica. Recordo que quan en tornava em recava no haver sortit al balcó del castell i haver recitat Rilke. Encara que fos tan sols per als coloms i les gavines! Perquè penso que la poesia és

"El vi no és vi fins que no obres l'ampolla i el tasses"

paraula, sóc dels qui creuen que un poema es pensa, s'escriu, passa al paper i el lector el rep; però no és poema fins que no el recita en veu alta. La gràcia del poema és dir-lo, la veu continua essent molt important..., una mica com passa amb el vi, que no és vi fins que no obres l'ampolla i el tasses. Si no hi ha el so del poema, no és el mateix. No és el mateix llegir-lo que dir-lo.

Parlem d'en Pere Tàpias gastrònom. D'on et ve l'afició per la gastronomia?

Doncs té molt a veure amb el cantar. Quan anàvem d'un poble a un altre demanava a l'organitzador poder sopar després de l'actuació. Normalment era tard, passada la mitjanit, i calia demanar el favor al bar del poble i a la cuinera que, tot i que de mala gana, acabava acceptant-ho. D'aquesta manera, entrant per la porta del darrere en bars i restaurants, vaig anar assaborint els plats locals i apreciand-ne la varietat i qualitat. A Juneda vaig descobrir la cassola de tros, al Sol Ric dels Germans Tomàs a Tarragona, el romesco...

"Entrant per la porta del darrere a bars i restaurants vaig anar assaborint els plats locals"

Aquestes experiències et van despertar la curiositat per la gastronomia, per la cuina o per totes dues coses?

Bàsicament per la gastronomia. De cuinar, no he cuinat gaire mai perquè la meua dona n'és professional.

Tens algun plat predilecte, després de tants anys rondant i menjant?

Uns quants, però te'n diré només un. Segur que gravava això...? [En Pere sembla especialment interessat a veure constància del que ens vol explicar.] Bacallà fregit, mongetes seques i samfaina. Aquest plat ho té tot. Peix, que pot ser de costa i d'interior, fregit. Tallat a tires, o a daus, cruixent, *croustillant*. Al costat té la mongeta, calenta o tèbia, que és farinosa, i una varietat de verdura, feta en samfaina: tomàquet, ceba, pebrot... Tot això es barreja i la combinació de les textures, temperatures i gustos el fan un plat molt complet. A més, puc sucra-hi pa... És un plat ideal!

Enllaçant amb el tema del menjar, ets l'artífex del programa de ràdio Tàpias variades, tot un referent amb

quinze temporades en antena. Creus que l'èxit es basa en la complicitat i participació del públic?

Crec que hi ha relacionades dues coses interessants. D'una banda, el protagonisme del públic. I, d'una altra banda, intentar fugir del consultori. No faig un programa on la gent truca i pregunta. Intento que la gent expliqui què fa, que és molt diferent. Hi convidem un professional, que orienta i hi diu la seva, i d'aquesta manera tenim dos protagonistes entre els quals estableixo un pont de comunicació. De vegades passa que l'un truca i explica una cosa, i el professional hi suggereix un petit canvi. De vegades la situació és la inversa: algú truca i explica una recepta o truc que el professional s'afanya a apuntar perquè li sembla una bona idea. Hi ha un enriquiment mutu, l'essència i la gràcia d'aquesta relació.

En el format i continguts s'hi intueix que apostes per la cultura popular.

Sí, és clar. I és una cosa totalment premeditada. Sempre busquem donar preferència a la gent que truca, a la cuina de casa. L'essència de la gastronomia és cuinar. Si perds la cuina, ho perds tot. Si no cuines, no tens esperit crític. I a la vida, si no tens esperit crític, no evoluciones.

Ara es parla molt més de cuina que no pas abans: hi ha cuiners mediàtics, programes com el teu que promouen la cultura gastronòmica... Creus que això fa que la gent cuini més?

Crec que la cuina s'ha convertit en un acte cultural, com anar al cinema i al teatre. La gent està més informada i tria, i això fa que als professionals els calgui fer les coses millor. Ara, la gent segueix molt les modes i això és perillós, perquè si només segueixes les modes pots matar el que hi havia anteriorment, i en el tema de l'alimentació la cuina tradicional és tan important com la innovadora. Aquí és on hi ha un cert desequilibri que la crisi potser reconduirà, tot i que

en la situació actual el preu és el que mana i això no és bo si acaba marcant la pauta. La gent cuina menys que no pas abans, però cuina més per plaer. Es fan unes cuines de conya, on reben els convidats, etc. Però només el dissabte i el diumenge.

Parlem de vi, aprofitant que som als dominis de la DO Alella. Quin paper creus que té el vi en la gastronomia?

Crec que és l'essència de les relacions humanes. Aquí som de cultura del vi, forma part del nostre ésser, de la nostra sang. Fa que ens relacionem els uns amb els altres i es comparteix.

Creus que a cada plat, hi escau un vi ideal?

He llegit menús, no recordo si del rei Alfons XII o XIII, on se servia un vi diferent entre cadascun dels quinze plats inclosos a l'àpat. El vi era per treure el gust d'un plat i preparar-te per al següent. I després del rostit, el gran plat, apareixien els vins de plaer: el xampany, el xerès, els vins dolços. És a dir, llavors hi havia vins que es feien servir per passar d'un plat a un altre, mentre que ara ja hi ha vins que poden aguantar tot un àpat.

Tens algun vi preferit? Blanc o negre?

A mi m'agraden moltíssim els vins de la DO Alella, de veritat! [Riu.] Que bons que són!

Aquesta resposta corresponia a la pregunta següent!

No crec que hi hagi uns vins més bons que uns altres. El que hi ha són uns moments millors que no uns altres. L'hora de l'àngelus és l'hora bona per beure vi. En dejú, quan se'n poden copsar millor els matisos. I quan vespreja, cap a quarts de vuit o les vuit, quan s'apaga el dia laboral i comença el temps destinat a l'oci. Aquests són els dos millors moments per beure vi. Un cava fresc gelat va de conya al matí, però potser a la tarda no va tan bé. És molt personal i depèn de l'estat d'ànim.

Tu que has reflexionat i parlat tant de gastronomia, tens algun plat que creguis oblidat i que calgui reivindicar?

Els rostits i els guisats, sens dubte. Tot el que és agafar la cassola, posar-hi ingredients i

esperar, va avall. Cal recuperar la cuina de la paciència. La gent no vol invertir temps a la cuina, però després perd el temps mirant la televisió. I això que actualment hi ha estris per poder cuinar i continuar mirant la tele!

“La gent no inverteix temps a la cuina però després el perd mirant la televisió”

Creus que hi ha algun plat sobrevalorat?

Crec que se sobrevalora tota la cuina vinguda de fora, sobretot la japonesa. És bona i m'agrada, però això no ha de treure'ns les ganes de menjar un bon pa amb tomàquet. Hem de defugir les modes.

Al teu programa, sempre que hi surt la sobrassada es genera un cert clímax...

Ep! És que la sobrassada és molt bona! Durant el programa sol passar una cosa que m'agrada molt. Quan els oients acaben de dir una recepta, hi apunten el seu toc personal: “Aleshores hi afegeixo un rajolí de vermut, o un raig de conyac, o una picadeta, una ratlladura de tòfona...” Sempre hi ha aquella picardia personal, en alguns casos una petita, diguem-ne, malifeta, com la sobrassada. Dona color, greixeja... m'encanta!

Un tret característic teu és que sempre dus gorra.

Fa referència al mar, potser?

No, i ara! L'origen està relacionat amb en Xesco Boix. Ell sempre en duia, i un cop que vam actuar tots dos en un col·legi major, la hi vaig demanar. Va sorprendre la gent. “Treute-la, Pere! Posa-te-la!” Com que l'actuació va anar prou bé, quan vaig arribar a casa vaig dir a la meva companya: “Necessitaria una gorra.” I me la va regalar. Totes les gorres que he dut des de llavors, són regalades.

Cap origen mariner, doncs.

No. Fixa't que això de la gorra, com moltes coses que us he explicat, és fruit de la casualitat. A la vida, les coses no són necessàriament premeditades. ●



Tàpias entre barriques i dipòsits, a Alta Alella.

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



Roura

Aprecieu la diferència

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

3
Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella
Denominación de origen

Product of Spain
Producido elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04888 - B
Nº EMB. 6 563 - B

Roura
2006
Alella
Denominación de origen

Product of Spain
Producido elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04888 - B
Nº EMB. 6 563 - B

S
sauvignon blanc

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

La pansa blanca triomfa a la "Guia de vins de Catalunya" 2013

Tots els vins elaborats amb aquesta varietat són valorats amb més de 9 punts.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Eli Carnicé presentant l'acte al costat dels autors de la guia.

El 15 de novembre va tenir lloc a la discoteca Otto Zutz de Barcelona la presentació de l'edició 2013 de la *Guia de vins de Catalunya*. L'acte, presentat pels autors de la guia Sílvia Naranjo, Jordi Alcover i Jordi Abellan, i conduït per la televisiva Eli Carnicé, va posar a l'abast de la premsa i els professionals del sector els cent vins més ben puntuats dels més de mil set-cents que han tastat. Els cellers Alella Vinícola, Marquès d'Alella i Bouquet d'Alella van ser presents a la festa amb els seus productes més ben valorats. De fet, aquest darrer, i de la mateixa manera que l'any

passat, té la nota més alta de la DO: el 9,56 del blanc criat en barrica, el Bouquet d'A Blanc+.

Èxit de la pansa blanca

La varietat insígnia de la DO Alella viu el seu moment més dolç. En trobem una prova en el fet que tots els vins elaborats amb aquesta varietat que apareixen a la guia tenen una nota superior a 9 punts. Superen el 9,5 el Marfil Clàssic i el Marquès d'Alella Pansa Blanca, però no sols les panses hi destaquen. El Foranell Picapoll de Quim Batlle té un 9,44 i el Sumoll d'Altrabanda, el Serralada de Marina 93

Ceps, és el millor negre de la DO, segons els autors de la guia, que li han atorgat un 9,34.

On no hi ha espai per a les sorpreses és en l'apartat de dolços i generosos, en què els quatre Marfils en ampolla de mig acaparen la secció i tornen a triomfar amb puntuacions altíssimes. Una cosa semblant passa en l'apartat d'escumosos, en què es destaca el 9,40 del Marfil Rosat fet amb garnatxa negra.

Són absències importants a la guia els vins d'Alta Alella i la resta de la gamma d'Altrabanda, que només hi va presentar el 93 Ceps. ●



José Peñín:
"Els vins de la DO Alella no han superat el llistó de la fama que van tenir en el passat"

A la Festa dels Vins Catalans, hi van assistir moltes personalitats de la faràndula i del vi. Va sorprendre la presència de José Peñín, autor de la guia que porta el seu nom i que és la referència quant a vins de l'estat espanyol. Vam tenir l'oportunitat de xerrar-hi una estona i mantenir-hi la conversa que us transcrivim:

Quina opinió li mereix la *Guia de vins de Catalunya*?

Sempre he estat molt partidari que es facin guies de proximitat. Nosaltres fem la guia Peñín de tot Espanya i no podem saber tantes coses de zones concretes. També es fa una guia de vins de Lleó que és magnífica, per exemple.

Així, creu que aquesta guia és complementària de la seva?

I tant! Jo he vingut aquí perquè entenc que aquells que són més a prop dels vins sempre poden aportar alguna informació addicional.

Quin moment creu que viu la DO Alella?

El problema d'Alella és que, malgrat que és un dels vins més històrics, a causa de la seva situació, amb una pressió urbanística important, no hi afloren voluntats per fer que aquesta zona tingui una consistència més gran de la que tenia al principi del segle XX. Parlem de l'Alella Marfil, que era el vi blanc refinat de la gent de Barcelona. És important que la DO Alella encara sobrevisqui, però no s'ha anat mai més enllà respecte d'aquells temps. S'hi fan vins de qualitat, com a tot arreu, però no s'ha aconseguit superar el llistó de la fama que va tenir en el passat.

El Dolç Mataró d'Alta Alella, al Monvínic Experience 2012

Monvínic Experience proposa la interacció del vi, la literatura i el jazz en directe. Una "cerimònia" única perquè és la suma de moltes sensibilitats treballades des de l'excel·lència. En la tercera edició, al final de novembre, que va tenir de protagonista el trompetista italià Paolo Fresu, es va tastar el Dolç Mataró d'Alta Alella, entre els vuit vins convidats a l'esdeveniment. Us ho expliquem.

TEXT: MONTSE SERRA

Quan parlem de maridar ens referim a relacionar o vincular un vi amb algun altre element, perquè la interrelació entre tots dos propiciï un gaudi encara més gran. Més enllà del gastronòmic, les experiències en el camp del maridatge sembla que no tinguin límit i els experiments són a l'ordre del dia. Aquest aiguabarreig té el risc de trivialitzar l'experiència o forçar-la en excés. Ben lluny d'aquesta situació es troba la proposta Monvínic Experience, basada en la qualitat i que demostra que es pot aconseguir l'excel·lència en la suma de diferents sensibilitats al voltant d'un vi.

La proposta va néixer fa tres anys del feliç encontre entre Sergi Ferrer-Salat, propietari de Monvínic (considerat

Monvínic Experience demostra que es pot assolir l'excel·lència en la suma de diferents sensibilitats al voltant d'un vi

el millor bar de vins del món pel *Wall Street Journal* i més mitjans internacionals), i els responsables de The Project, la promotora de concerts que organitza el Festival de Jazz de Barcelona. Es va idear una



LORENZO DI NOZZI

Paolo Fresu fa sonar la seva trompeta mentre el públic gaudeix de l'harmonia entre música i vi.

proposta ambiciosa, molt ben elaborada, de relació entre la música i el vi: a la programació del Festival de Jazz de Barcelona es va incloure una nova cita, Monvínic Experience, on es proposava a un músic de jazz, conegedor del vi, que posés música a una selecció de vins feta per l'equip de sommeliers de Monvínic, encapçalats per César Cánovas (acabat de guardonar amb el Premi Naci-

onal de Gastronomia al Millor Sommelier del 2011). Si el 2010 fou el guitarrista nord-americà Kurt Rosenwinkel i el 2011 el pianista cubà Omar Sosa, aquest any ha estat el trompetista italià Paolo Fresu qui ha posat música a una selecció de vuit vins catalans.

Els sommeliers van fer la tria cercant "un reflex fidel de la sensacional feina que duen a terme els *vignerons* del país":

Jaume Gramona & Gramona *Cava Celler Batlle* 2002; Gerard Jané & Jané *Ventura Penedès Macabeu Finca els Camps* 2010; Enric Soler & Cal Raspallet *Penedès Nun vinya dels Taus* 2011; Joan Asens & Orto Vins *Montserrat les Tallades del Nicolau* 2010; Dídac Soto & Mas Estela *Empordà Vi de Lluna* 2007; Fredi Torres & Saó del Coster *Priorat Terram* 2008; Josep Maria Pujol-Busquets & Alta Alella *Alella Dolç Mataró* 2010, i Jaume Serra & Masia Serra *Empordà INO*.

La preparació d'aquesta sessió única es va fer a consciència, tal com explica Joan Anton Cararach, director musical del festival de jazz: Paolo Fresu va rebre els vins a casa seva, a Bolonya, on els va poder tastar i va començar la feina d'interpretar-los. Però per assegurar-li un coneixement complet, quinze dies abans de la cita Fresu va viatjar a Barcelona i tot sopant se li va explicar el què i el perquè de cada vi. El resultat va ser una tria de vuit temes a partir dels quals el trompetista va improvisar. Pel Dolç Mataró d'Alta Alella va triar el madrigal de Claudio Monteverdi *Si dolce è'l tormento*, que Fresu acostuma a interpretar amb el pianista Uri Caine.

Abans de la música de Fresu, els assistents a aquest tast tan especial van tenir el privilegi d'escoltar els elaboradors, que van explicar la terra, el paisatge, la voluntat, les persones i la sensibilitat que hi ha darrere del seu vi. I, per arrodonir-ho, el periodista i escriptor Màrius

Carol va afegir una mirada literària a cadascun. Cararach és un incondicional del Monvínic Experience: “Jo diria que és un dels actes més sublims que es fan al llarg de tot l’any a Barcelona. Perquè s’hi ajunten moltes sensibilitats i es converteix en una cerimònia, pel grau d’intensitat i d’eufòria que desencadena. Que la música sigui una expressió artística, hi estem molt acostumats, però en canvi no és tan habitual que considerem un vi com una forma d’expressió artística també.”

Josep Maria Pujol-Busquets reconeix la intensitat de l’acte i el qualifica de brutal. I preguntat per la contribució al reconeixement internacional que implica que s’inclouï el Dolç Mataró entre els vins de la sessió, explica: “En el vi no hi ha valors absoluts. Tot i així, el Mataró es pot prendre en restaurants de la categoria del Fat Duck a Anglaterra, l’Alain Ducasse de Singapur i el Mandarin Oriental de Hong Kong. De fet, els sommeliers de l’escola anglosaxona són els grans coneixedors d’aquest vi.” ●



Alta Alella Mataró Dolç 2010 és l’obra d’un gran enòleg, un veritable científic com és Josep Maria Pujol-Busquets. Ha fet una aposta per les terres d’Alella i el resultat és un vi de raïm monastrell –ell prefereix dir-li Mataró, que és com es coneix a les antípodes– sense defectes, sense arestes. Podríem dir que és perfecte. Hi ha qui diu que li manca emoció, però el que passa és que cal saber trobar-la. És un vi amb sucre, però gens empallegós. En boca hi notem la fruita confitada, els anisats, el mentol, la xocolata, el caramel... Tota una festa de Sant Pons en un migdia assolellat. La seva insultant bellesa l’ha convertit en un vi molt preuat fora de les nostres fronteres. Hi ha qui el qualifica d’Oporto sense tant d’alcohol. El personatge que em recorda no ofereix dubte: la Julieta de Shakespeare, jove, bella, seductora, perfecta. Així és aquest Alta Alella. La Julieta és capaç d’emocionar-nos des del primer moment, com aquest vi ens fascina des que ens l’acostem a la boca. I el seu final ens desola, perquè una cosa tan excelsa no hauria d’acabar mai.

Màrius Carol

El nostre amic Josep Ma. Albet en un viatge a Austràlia als anys 80, va “redescobrir” el raïm Mataró, just quan nosaltres estàvem replantant la nostra finca familiar d’Alella-Tiana al Maresme (capital Mataró). I en el camí de recuperar la nostra identitat, el vàrem incorporar per gaudir de les seves virtuts ja contrastades per vins dolços i bases de cava. El Mataró dolç d’Alta Alella té una elaboració complexa, per gaudir i per patir, fruit del coneixement i de l’atzar, que s’inspira en el Mediterrani i pertany a l’escola dels vins d’assemblatge. Entra en l’actualitat substituint el ranci per la fruita.

Difícil d’explicar, com tot objecte cultural que es torna dubtós quan ha d’haver un excés d’explicacions. Presenta un equilibri gustatiu fruit d’unes proporcions en components bàsics diferents. Molt opinable i poc exacte, però fàcil de comprendre, que agrada instintivament i al mateix temps té una lectura més profunda i plena de matisos dins del món del realisme. M’agrada aquest vi que va sol pel món sense grans cognoms ni padrins famosos, i que ens els descobreixen pertot arreu.

Què n’és de valent aquest vi!

Josep M. Pujol-Busquets



Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l’autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona



Hotel Can Galvany **** · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com

Realitza el teu somni!!



M A S D E
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



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

Subtils aromes a gessamí,
cítrics, pera, fonoll.
Brioxeria.
Untuós, seductor.

Mores, cireres, prunes.
Balsàmics, records a pi.
Torrats, cuir, ebenisteria.
Agradable.

Molt floral, acàcia,
ginesta, fonoll, gardènia,
farigola, ciclamen.
Bon cos.
Cremós, golós.



4 o 5 nits que no hi eres i
jo buscava un altre petó.
Te'n volia robar un altre,
obsedit per la primera impressió.



Mishima.
Els Vespres verds.



Somni d'una nit de vins: DO Alella

Dani Garcia i Guada Garcia, autors del bloc "Somni d'una nit de vins", ens proposen el seu particular maridatge de vins, paraules música i imatges

<http://elsomnidunanitdevins.blogspot.com.es>

On la terra es desfà sota els peus i esdevé petites pedretes blanquinoses esquitxades de lluentons.

Influïts per tot allò que la Mediterrània ens ofereix. Acaronats per una marinada suau i refrescant. Un paisatge de pinedes i alzines s'estén per tot arreu amb permís dels camps de vinyes.

Envoltats de ginestes grogues i blanques, de petites floretes blanques d'alisum que deixen anar aromes amb records de mel, romani, farigola i espígol refrescants i el fonoll amb els seus anisats. Un munt d'olors, un cupatge singular que em tenen "captivat des de la primera impressió".

On un "capvespre verd" mirant cap al sud-est és simplement meravellós.

En primer terme, una suau muntanya coronada per uns pins com si de la cirereta d'un pastís es tractés. Al fons, banyada per la mar tranquil·la, la silueta de la capital és envoltada d'una gamma de colors que de mica en mica, amb el pas dels minuts, ens ofereixen un espectacle de grocs, taronges i vermellorsos. I és en aquest moment quan, de la foscor, comencen a deixar-se veure llumets que recorden petits estels esperant el moment precís per enlairar-se cap al cel.



Raventós passejant per una de les vinyes de pansa blanca de la finca Can Matons, a Santa Maria de Martorelles.

Marquès d'Alella: la pansa blanca més ambiciosa

Des que Ramon Raventós es va posar al capdavant de Parxet, s'ha impulsat la investigació com a via per assolir l'excel·lència i sofisticació d'uns vins i uns caves que busquen ser referència internacional.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Marquès d'Alella es globalitza. En un moment econòmic en què moltes empreses batallen per sostenir els seus projectes i se centren en els mercats de proximitat, el grup Parxet impulsa l'exportació de vins i caves amb l'objectiu d'internacionalitzar les seves marques. I ho fa sobre un principi molt bàsic: la contínua investigació, la qual permeti fer sortir del celler uns productes sofisticats, únics en la seva varietat,

que sedueixin els clients i restauradors més exigents. El mercat principal segueix essent l'interior, però la vocació és clarament la de trencar fronteres.

Per sortir a vendre cal abans comptar amb un producte selecte, i a això és al què s'han dedicat a fer a Marquès d'Alella en els darrers anys. Partint d'una viticultura acurada, amb un control estricte de les vinyes –tant de les pròpies com de les dels vinyataires amb

qui col·laboren-, passant després tot el raïm per taules de selecció, s'ha desenvolupat un treball gairebé científic al celler.

A mode de definició de la feina feta, el propietari i conseller delegat de Parxet, Ramon Raventós assegura que “aquí combinem un nivell de sofisticació elevadíssim, una complexitat terrible, una autenticitat importantíssima i tot això amb un objectiu claríssim que és que la gent gaudeixi del vi”. Alhora, Raventós exposa com va llançar

aquest projecte: “primer de tot vam decidir que la varietat que ens caracteritza, la pansa blanca, havia de ser la reina de la zona. Calia apostar per potenciar-la”. I posteriorment, poc a poc, han anat provant coses amb ella: “fem microvinificacions, parcel·la a parcel·la. Provem l'acer inoxidable per una banda, i de la mateixa partida de la mateixa parcel·la la provem en barrica. I així, per exemple, veiem que la pansa blanca no és gaire amiga de la fusta nova”. D'aquesta manera, al celler de Parxet a Santa Maria de Martorelles, talment com en un laboratori, s'està fermentant la pansa blanca en cinc llocs diferents: tines d'acer inoxidable, tines antigues protegides amb tartrà, barrica, dipòsits ovals Nomblot de formigó i dipòsits ovals de plàstic.

Havent avançat molt en aquesta línia, explica que ara “arriba el moment de fer coses esbojarrades, com treure 1.000 ampolles d'un pansa blanca sense sulfurós, que estem preparant per a presentar aviat”. En relació a aquest fet, constata que “anem cap a una línia de viticultura orgànica, però no sacrificarem la qualitat del

Aviat veurà la llum un pansa blanca elaborat sense sulfurós

producte. Estem investigant per a fer els vins de manera cada vegada més pura, però mai serà a canvi de perdre ni un mínim de qualitat”.

Qüestió de prioritats

“Investigar i no deixar mai de fer-ho; aquest és el nostre camí”, constata Raventós, qui descarta amb vehemència el destinar cap esforç de la seva empresa a impulsar l'enoturisme, com sí que han fet altres cellers de la DO. “L'enoturisme està molt bé, però per nosaltres és un aspecte secundari. Suposa massa feina. El nostre esforç l'invertim a fer vi, a perfeccionar-lo i a investigar. Preferim centrar-nos en això i en el nostre projecte de viticultura extraordinàriament sofisticat”, i afegeix que “nosaltres no farem cap projecte d'hosteleria o turisme, però això sí, animem a la gent de la zona que ja s'hi dedica i els ajudarem amb el que necessitin. Quan ha calgut els hem deixat

les nostres instal·lacions, els hem permès fer visites, i els hem donat el nostre suport”.

D'aquesta manera doncs, els esforços de Parxet, i dels vins Marquès d'Alella, s'encaminen a “eivar la pansa blanca a la màxima expressió”, seguint la filosofia que l'ha marcat en els darrers anys. “Treballem amb vocació de petit viticultor, no ja pel volum de producció, sinó per l'orientació que donem al celler”, afirma Raventós, recordant que “la base de l'actual vi Marquès d'Alella està en el fet que en un moment donat un marquès, el Sr. Juan Peláez, i un industrial, el Sr. Ismael Manaut, van aixecar un projecte vitivinícola molt modern i ambiciós. I la van encertar, perquè aquella base tan ben establerta ens ha permès després a nosaltres fer-ho cada vegada més bé i arribar actualment en un punt en què crec que tenim un dels cellers més importants d'elaboració de vins blancs del món”. “La qüestió és que fem quelcom absolutament original, autèntic i amb un nivell terriblement interessant i que estem posant els nostres vins en llocs increïbles”, diu orgullós.

Sense fronteres

“On estem més còmodes és on hi ha millor restauració”, apunta Raventós, i per aquest motiu

comenta que l'exportació de Marquès d'Alella i els productes de Parxet no es fa tant per estar a molts països, sinó amb la voluntat de ser als millors llocs. “L'exportació l'estem treballant perquè hi creiem, i perquè estem veient una sèrie de mercats que cuiden bé els nostres vins, que els tenen ben col·locats i valorats. Amb aquests hi estem treballant més, hi estem apostant. Volem posar els nostres vins als millors llocs del món, als millors

Ramon Raventós: “Estem posant els nostres vins en llocs increïbles”

restaurants, siguin a Hong Kong, a Shanghai o a San Francisco. Fa anys que ho fem, però anem a més”, insisteix.

Segons el propietari de Parxet, “la pansa blanca és l'estrella, és el que ens fa diferents i el nostre vi més internacional, amb el qual podem entrar a mercats com Califòrnia, Nova Zelanda, Austràlia, Gran Bretanya i el Japó. Aquest fet queda reflectit en què un 30% del Marquès d'Alella ja surt a l'estranger, i que més d'un 20% de la producció de Parxet, comptabilitzant vins i caves, s'exporta, en una tendència que va a l'alça. El 80% restant es queda a l'Estat Espanyol, sobretot a Catalunya, Balears i el País Basc: “on hi ha els bons restaurants”.

Amb tot això, Parxet ja anuncia que els preus del Marquès d'Alella pujaran substancialment. “Enguany les vendes s'han incrementat en un 25% i no tenim més vinya per créixer. I a més d'això, anant pel món ens han dit que aquest vi és molt barat pel nivell que té”, diu Raventós. “La sort és que ho podem fer perquè a Catalunya encara es poden elaborar grans vins a costos baixos; aquí tenim totes les condicions del món per fer grans coses i a un preu raonable. I això a la resta del món ho estan veient. I hi ha països que ho estan tement”, afirma, assegurant, a més que “a França ja hi ha cellers que ens eviten: no volen compartir portfoli, ni fer cates amb nosaltres”. Un símptoma de la potencialitat que tenen els vins de pansa blanca i que Marquès d'Alella ha sabut aprofitar. ●

ALGUNES DADES

140ha de vinyes en emparat en una densitat mitja de 3.700 ceps/ha, majoritàriament plantades als municipis de Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsenelles, Alella, Tiana i la Roca del Vallès. 90% de la vinya és de varietat Pansa blanca i la resta es reparteix entre el Chardonnay, el Pinot Noir i el Viognier, centrant-se en l'elaboració de vins blancs i caves.

Vins:

Marquès d'Alella
Marquès d'Alella Pansa Blanca
Marquès d'Alella Allier
Marquès d'Alella Viognier
Galàctica
Acot (Rosat)
Perfum de pansa (Dolç)

Caves:

Titiana Pansa Blanca
Titiana Vintage
Titiana Rosé
Parxet Brut
Parxet Brut Nature
Parxet Brut Reserva
Parxet Reserva Semi-sec
Parxet Aniversari
Parxet Maria Cabané
Parxet Cuvée Dessert



La masia Can Matons és la seu del celler Marquès d'Alella.

Amb un parell d'ous

L'esperit innovador i l'afany d'investigació de la gent del grup Parxet els ha portat a experimentar amb uns nous dipòsits per a la fermentació de la pansa blanca. Es tracta d'uns vasos en forma d'ou, que gràcies a aquesta particularitat aconsegueixen uns efectes diferents en l'evolució del most. Al celler de Santa Maria de Martorelles treballen concretament amb dos tipus d'ous: els dissenyats per Marc Nombrot, fets de formigó, i uns ous blancs de material plàstic, creats per una empresa de Califòrnia i que segons Ramon Raventós els de Parxet “són els únics a l'Estat Espanyol”. En la seva experiència “el resultat és diferent si es treballa amb ous de formigó o de plàstic, i això és així a causa de la diferent porositat. Amb els ous en general busquem un millor contacte amb l'aire i la microoxigenació que aporten. Però també hem vist que amb els de formigó els vins s'arrodonen amb més velocitat”. Per Raventós el treball amb els ous dels dos tipus “dóna cosa molt similar, però alhora amb la seva diferència”.

“Amb el temps hem descobert que la cinètica és extraordinàriament important en la fermentació dels vins. Fa temps que hi treballem, però ara estem buscant l'explicació científica de la qüestió”, assegura el propietari d'aquest celler.

El vi més aristocràtic

Marquès d'Alella és una marca amb una llarga singladura al darrera. Sembla ser que ja el primer Marquès d'Alella, Camil Fabra i Fontanills –besavi de l'actual Marquès–, elaborava vi de les seves pròpies vinyes al segle XIX. A més, es té constància que l'embotellava i l'exportava amb el seu nom gràcies al fet que va guanyar una medalla d'or a l'Exposició Nacional d'Agricultura de 1898. Posteriorment aquesta activitat del marquesat va perdre pistonada, fins que essent ja marquès el Sr. Juan Peláez, a finals dels anys 60, es va recuperar l'interès per la viticultura. Així, l'any 1981 sortia al mercat el primer Marquès d'Alella modern, i al 1987 es fusionava amb el celler Parxet, qui li havia dut a terme, des del principi, la comercialització.

Parxet –del francès *parchet*, *petit morceau du vignoble*, que significa petita vinya– és un mas de Tiana en el qual la família Suñol va començar a aplicar el *méthode champenoise* cap allà el 1920. L'industrial Ismael Manaut el va adquirir a finals dels 70 per impulsar-ne el cava i l'any 80 l'ampliava tot posant en marxa un celler modern a la finca de Can Matons, a Santa Maria de Martorelles. Després d'un creixement sostingut i de rebre el reconeixement del sector per la qualitat dels seus productes, l'any 2006 Manaut va vendre l'empresa a Ramon Raventós, que va deixar el seu càrrec directiu a la filial espanyola de Volkswagen per liderar el seu propi projecte i fer-lo créixer encara més: “Ja en aquell moment Parxet era un celler orientat a vinificar parcel·la a parcel·la, amb dipòsits petits i fred amb acer inoxidable, una cosa raríssima en aquella època. I nosaltres hem mantingut aquesta filosofia, fent les adaptacions pertinents i les modernitzacions que toquen”, explica. “Jo em vaig incorporar per això, perquè aquest era un projecte molt ben fet. I des d'aleshores hem investigat més, hem tingut molta cura de la viticultura, recuperant i potenciant vinyes. I és llavors, havent consolidat els sistemes de vinificació de Parxet, quan decidim apostar fort per la pansa blanca”, remarca Raventós.



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



Exposició

Del 13 de desembre de 2012 al 28 d'abril de 2013

Sala 1

Passeig de Gràcia, 107 (Barcelona)
gencat.cat/palaurobert



Fotografia: © Carlos Pericás

20 ANYS DE PREMIS LUX

Una mirada a la fotografia professional

Patrocina:



Organitza:





Xavier Garcia, enòleg d'Alella Vinícola, va dirigir el tast vertical de vuit anyades d'Ivori negre.

Ivori negre, tast vertical (2005-2012)

Set sommeliers han tastat i han comentat set anyades d'Ivori, el negre de gamma alta d'Alella Vinícola Marfil. Del 2005 al 2012 (aquest darrer encara fent-se en dipòsit d'acer inoxidable). Un tast molt participatiu, ple de discrepàncies i matisos enriquidors, conduït per l'enòleg del celler, Xavier Garcia.

TEXT: MONTSE SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La vivor de la conversa entre els set sommeliers que van participar en el tast vertical d'Ivori ens convida a oferir aquesta crònica com si es tractés d'una dramatúrgia teatral, per intentar acostar la intensitat

d'una sessió que va durar més de dues hores i que es va fer al celler Alella Vinícola Marfil. Hi van participar els sommeliers Gemma Ferran, José Luis Aguilar, Natàlia Martínez, Dani Garcia, Montse Velasco, Joan Lluís

Gómez i Carlos Puñet. Es van tastar vins del 2005 (ampolla màgnum), 2006 (ampolla màgnum), 2007, 2008 (ampolla màgnum), 2009 (ampolla màgnum), 2010, 2011 (vi en barrica, encara no embottellat) i 2012 (vi en procés

d'elaboració, en cubes d'acer inoxidable). El tast es va fer de més jove a més vell, en dues sèries de quatre vins cadascuna. Xavier Garcia havia obert els vins una hora abans de la sessió i va preferir no decantar-los.

**PRIMERA PART:
2012, 2011, 2010 I 2009**

José Luis Aguilar, amb gran rapidesa i espontaneïtat, obre el foc: “M’encanta l’olor de l’Ivori 2010, a diferència del 2012, molt alcohòlic, amb molta presència de sulfurós...”

Carlos Puñet li ho qüestiona: “Home, jo el trobo tancat, que s’ha d’obrir encara aquest 2010.”

I, tot seguit, Puñet pregunta a Xavier Garcia: “El 2012 encara fa la malolàctica? Ho noto al nas. I té tartàric, encara.”

Garcia li contesta: “Sí que fa la malolàctica. Però si el remenes bé, hi trobaràs aromes de flor blanca i vermella, que a mi m’agraden molt. I en boca, sidral.”

Joan Lluís Gómez pregunta per la climatologia d’aquestes anyades, que de fet ell recorda força bé, com els periodistes esportius recorden una gran rècula de partits de futbol: “Hi trobarem el clima de les anyades? S’hi reflecteixen? Si no ho recordo malament: sequera sostinguda el 2012, pluja el 2011, calor el 2010 i pluja el 2009.”

I Natàlia Martínez s’interessa pel percentatge de cabernet sauvignon que conté cada anyada. Xavier Garcia li ho respon aportant una dada important per entendre l’evolució de l’Ivori negre: “Amb els anys hi hem anat posant més garnatxa i traient-ne cabernet, a l’Ivori negre, per una qüestió de personalitat. Ens interessa oferir un vi mediterrani. No recordo el percentatge de les altres anyades, però us puc dir el del 2012: 35% sirà, 45% garnatxa i 20% cabernet. En canvi, la cria en fusta, l’hem variada poc amb els anys. Aquest vi passa catorze mesos en fusta. Per tant, les diferències no vénen pel temps de cria.”

Natàlia Martínez hi insisteix: “L’Ivori 2012 m’ha recordat un cistell de bolets primer, i ara sembla fruita del bosc.”

I José Luis Aguilar: “Sí, ha canviat completament.”

Xavier Garcia: “Té una intensitat mitjana tirant a alta. És alegre. A la boca dóna una sensació punxeguda, amb una acidesa lleugerament elevada i amb tanicitat. A la boca és cru encara. Quan passi a la barrica, la microoxigenació amalgamarà tots els elements.”

Carlos Puñet: “Suposo que quan acabi la malolàctica aquesta sensació punxeguda del tartàric quedarà apaivagada i el vi es farà més cremós.”

Natàlia Martínez: “En canvi jo ja el trobo cremós ara.”

Dani Garcia: “Doncs jo en destacaria l’olor de violetes i un punt de rosa vermella que dóna al nas.”

Xavier Garcia: “La garnatxa dóna aquesta sensació floral. La garnatxa és alegre i agraïda, perquè dóna aquesta sensació floral que no donen unes altres varietats.”

Els sommeliers comencen a valorar l’Ivori 2011.

Carlos Puñet: “El trobo més càlid que no el 2010.”

Xavier Garcia: “Atenció al 2011, que tampoc no és un vi acabat.”

Gemma Ferran: “Trobo que el 2011 és més integrat tot ell, però menys floral, en comparació amb el 2012.”

Natàlia Martínez: “És molt equilibrat.”

Xavier Garcia: “Hi comença a sortir la cria. A la boca és menys agressiu que no pas el 2012.”

José Luis Aguilar: “Sí, és més amable.”

Xavier Garcia: “Calidesa, en diria. Tot i que és un vi poderós i s’ha de triar bé el menjar amb què s’acompanya, perquè sinó potser no agradarà.”

I arribats a aquest punt apareix la primera discordança destacable, que no para de créixer. Es produeix durant la valoració de l’Ivori 2010.

Carlos Puñet: “Té una acidesa

molt bona, que hi dóna frescor i elegància. Té un futur brutal.”

Joan Lluís Gómez: “Doncs jo no hi estic d’acord. Jo potser llançaria al mercat el 2010 ara i guardaria el 2009. Aquesta seria la meua aposta. Perquè el 2009 no està prou acabat encara.”

(Actualment es troba al mercat l’Ivori 2008 i després es preveu llançar el 2009.)

Xavier Garcia: “És curiós que diguis això, perquè precisament

no estàvem segurs de llançar el 2009 al mercat, no tenia prou estructura, perquè va costar molt de madurar la pell.”

Mentrestant, José Luis Aguilar insisteix en el 2010: “El 2010 té més equilibri. És més rodó en tots els sentits.”

Natàlia Martínez: “José Luis, tu t’has enamorat del 2010.”

Gemma Ferran obre un segon front amb una nova mirada comparativa: “Doncs per mi, d’aquests quatre Ivori, el 2009



Xavier Garcia explica els vins als sommeliers i a l’equip de Papers de vi



Els vuit vins tastats, ordenats de més nou a més vell.

és el més complex, el més ben conjuntat i polit. El 2010 té més potència i tanicitat, però em quedo amb el 2009.”

José Luis Aguilar: “Jo continuo defensant el 2010. Em quedo amb el 2010 que em suggereix molts plats per maridar. Hi hem de pensar, en això, quan tastem un vi.”

Natàlia Martínez: “Saps què passa, que el 2010 m’ha fet massa canvis a la copa. És molt intens, alcohòlic, tànic. Al 2009, s’hi nota més el cabernet: és més sedós, més elegant, més fàcil de beure.”

Dani Garcia: “Em quedo amb el 2009. L’Ivori 2010 trobo que té una acidesa cítrica de pell de taronja que em deixa estranya la boca. Hi falta un últim pas. En canvi, el 2009 és més fàcil de beure.”

Montse Velasco és salomònica: “He de dir que em quedo amb el 2010 o el 2009 depenent del plat que hagi de recomanar.

Per exemple, a l’Ivori 2010, hi va bé una carn sense gaire condimentació, com ara un filet de porc ibèric a la brasa amb verduretes; mentre que el 2009 aguanta bé amb un jarret de bou amb ceps o llenegues, un plat més concentrat.”

Joan Lluís Gómez: “El 2009 és més estructurat que no pas el 2010. Per això llançaria el 2010 abans, perquè és més fresc i potser en els dos anys vinents perdrà aquesta frescor. El 2009, el guardaria perquè el trobo una mica descompensat encara. I, parlant de maridatges, doncs jo l’Ivori 2010 el faria lligar amb un estofat de lleties amb cansalada i al 2009, hi posaria una carn amb més greix.”

Natàlia Martínez pregunta a Xavier Garcia: “Quan feu l’Ivori, no penseu en un vi de guarda?”

Xavier Garcia: “No faig vins pensant que els guardaré quatre o cinc anys. Els faig perquè la gent els consumeixi.”

**SEGONA PART:
2008, 2007, 2006 I 2005**

Parlant de guarda, es decideix passar a la segona tongada d’Ivoris, més vells. De fet, la primera anyada en què va sortir d’Ivori negre va ser el 2004, però Xavier Garcia no en guarda cap ampolla. De manera que el tast s’acabarà amb el 2005. En aquests vins la proporció de cabernet és molt més alta, al voltant del 50%, i els sommeliers de seguida ho noten. I també es fixen en algunes altres característiques.

Joan Lluís Gómez: “Pel color, jo els ordenaria així: 2005, 2008, 2007 i 2006.”

José Luis Aguilar: “Al nas canvien molt de pressa.”

Montse Velasco: “Trobo molt rodó l’Ivori 2006, sedós a la boca, és el que m’agrada més.”

Gemma Ferran: “Sí, ho comparteixo. El 2006 és el més



Els sommeliers:

- Gemma Ferran**
(El Cellar del Mar)
- José Luis Aguilar**
(Restaurant 1789)
- Natàlia Martínez**
(Vinatxo)
- Dani Garcia**
(El Somni d’una Nit de Vins)
- Montse Velasco**
(La Cuina del Guinardó)
- Joan Lluís Gómez**
(Restaurant Sant Pau)
- Carlos Puñet**
(Restaurant Ca la Nuri Platja)





La vinya de la Molassa de la vall de Rials

Abans de començar el tast, Xavier Garcia va explicar el procés d'elaboració de l'Ivori negre, des de la vinya fins a l'ampolla. El projecte de fer vins negres va sorgir al final de la dècada dels anys 1990. L'aposta era plantar una vinya a la Molassa, a la vall de Rials. El terreny, amb molt pendent, setanta metres de desnivell, es va haver d'adaptar (*modelar* potser seria un verb més ajustat), invertint els pendents (amb pendent interior per recollir l'aigua de la pluja). Es va dur a terme un estudi geològic per saber les propietats del sauló en aquestes terres. "Amb el terreny que teníem era necessari regar", explicava l'enòleg, que relatava com es van aprofitar les mines per construir i omplir una bassa d'un milió de litres d'aigua, per utilitzar de Sant Joan fins a la verema.

L'altra vinya d'on surt l'Ivori, de menys altitud i pendent, és la Vilavinyes, que es va plantar el 2000. És tota de cabernet a la part de dalt i de sirà a la part baixa. Mentre que la Molassa es va reservar per a la garnatxa negra i es va plantar el 2003. Totes dues són vinyes treballades ecològicament, que l'any que ve ja gaudiran del segell de garantia. S'hi fan podes en verd i se n'extreuen uns 3.500 quilos per hectàrea de mitjana.

Amb els anys, explica Xavier Garcia que la garnatxa ha anat guanyant protagonisme respecte del cabernet sauvignon. L'Ivori negre és fet d'un cupatge de garnatxa, cabernet i sirà. "El cabernet és un bon comodí", diu, "la sirà ens hi aporta elegància, color i aroma, però no té gaire estructura. I malgrat que per mi la varietat és secundària, sí que és cert que aposto per la garnatxa, perquè dona tipicitat, dona Mediterrani. A més, la garnatxa hi aporta una alegria que no donen unes altres varietats."

Continua Xavier Garcia: "Sobre el procés d'elaboració: macerem entre dues i tres setmanes a 23º-24º, mentre que els primers anys ho fèiem a 28º, 29º i 30º. Aleshores aconseguíem un perfil que ens donava unes aromes de fruita madura, més negra, més compota. I hem evolucionat cap a perfils més elegants, perquè el gust del consumidor també ha evolucionat. A més, cada any coneixem més la vinya i n'anem aprenent."

complex, amb aromes balsàmiques, torrefactes, hi apareix el cuir... És el més equilibrat també. En canvi, el 2005 ja es troba oxidat, tot i que manté notes minerals i d'oliva negra."

José Luis Aguilar: "El 2008 m'agrada força al nas. Ha variat molt en ben poca estona. Té una bona entrada a la boca i molt marcat el postgust. És un vi llarg."

Natàlia Martínez: "Doncs per mi el 2008 no és un gran Ivori. De fet, tots aquests vins tenen una personalitat molt diferent, però diria que el 2006 és el que té una personalitat més noble. El 2005 també en té, però s'ha sobremadurat."

Dani Garcia: "Trobo que el 2008 ha quedat antiquat. El 2007 és apagat i el 2006, el trobo molt bo: en aroma i a la boca és brutal. El 2005 és per gaudir-ne, per jugar-hi."

José Luis Aguilar: "Jo, el 2005, no el recomanaria al restaurant perquè és un vi amb molta figa, un vi que ja ha començat a decaure."

Montse Velasco: "Voldria destacar la gran diferència que hi ha entre els Ivori 2010, 2009 i 2008. És increïble. Sobre el 2008, diria que és el que dona notes més animals. El 2007 és més fi al nas i m'agrada, però prefereixo el 2006, que em dona molt de joc per maridar. En canvi, el 2005 és curiós, però ja ha perdut el moment de plenitud."

Joan Lluís Gómez topa amb Montse Velasco: "Home, depèn: un bacallà amb figues podria quedar molt bo amb l'Ivori 2005 (no hi ha cap vi que no es pugui maridar, com tampoc no hi ha cap vi dolent). El 2008 em costa, diria que va ser una mala anyada que va donar problemes de maduració del raïm. S'hi nota el taní, no està ben integrat. El trobo un pèl desequilibrat. Potser me'l prendria fresquet per amagar-ne la tancitat."

Gemma Ferran: "Vols dir que no enduriria el vi, la fredor?"

José Luis Aguilar: "Jo també

el serviria una mica més fred, perquè és un pèl astringent. És el més animal de tots."

Xavier Garcia: "És el que 'caberneja' més de tots."

Joan Lluís Gómez: "Les anyades 2006 i 2007 han donat uns vins frescos i rodons. El 2006 és més lacti."

Natàlia Martínez: "Després d'aquesta vertical, de l'Ivori em queda la idea que és un vi accessible, agradable, elegant, que és agraït de prendre. A mi que m'agrada diferenciar els vins entre masculins i femenins, al principi no em quedava clar si aquests Ivori eren una cosa o una altra..."

I aquí comença la segona gran discrepància del vespre. Salta Montse Velasco: "Aï, no ho facis, això de diferenciar entre masculins i femenins..."

Gemma Ferran: "No, no ho diguis, això, que anem malament per aquest camí. Perquè és com dir que el blau ha de ser per als nens i el rosa per a les nenes."

I la conversa, monopolitzada sobretot per José Luis Aguilar, deriva cap a conceptes com els tòpics, les maneres dels clients, de la gent amb classe que no vol dir que té diners, de la psicologia dels cambriers i caps de sala, del fet que l'experiència és un grau, però també de les intuïcions equivocades...

I després del parèntesi, Carlos Puñet tanca el tast amb una proposta magnífica: "El 2008 tufeja molt. El trobo mineral, encara que potser és el que se'n va més de pressa. El 2007 és molt gustós, amb una bona acidesa, elegant, però potser més curt que no el 2006. Coincideixo amb tot-hom que, d'aquests quatre, el 2006 és el més rodó. I el 2005 té moltes notes de pebrot escalivat. Albergínia i pebrot escalivats. Notes torrades, també. El bacallà m'hi agrada per acompanyar-lo, però em sembla que encara m'agrada més la idea de decantar-lo i deixar-lo airejar tota la nit i prendre-me'l l'endemà per esmorzar amb una torrada amb mel." ●



Artesans cansaladers

El món del porc

Als antípodes del corrent *lightificador* que proposa relectures en clau lleugera i baixa en calories, els energètics, proteics i saborosos embotits continuen reclamant l'atenció dels gormands, penjats d'un cordill o arrengrerats al mostrador de la xarcuteria.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Els hàbits de consum vari- en, el comerç tradicional sembla anar de baixa..., però les xarcuteries continuen tenint una clientela fidel. Es tracta, sens dubte, d'establiments democràtics i generosos: ofereixen sabor i energia gràcies a un ventall de productes que van dels més elementals i econòmics als més exclusius, seleccionats i elaborats. Amb l'objectiu de comprovar de primera mà la bona salut del gremi, *Papers de vi* ha visitat tres elaboradors ar-

tesans, establiments amb obrador propi, amb un llarg historial i que gaudeixen de merescuda fama i reconeixement: l'Antiga Casa Librada (Alella), Can Martí (Sant Cebrià de Vallalta) i Can Valls (Argentona).

Se n'aprofita tot

No ha d'estranyar que un poble tradicionalment estalviador com el català hagi elaborat tot un univers al voltant d'una bèstia com el porc. Frescos, assecats o cuits, els embotits i

elaborats porcins podrien ésser objecte d'un extens tractat: la classificació segons la tècnica d'elaboració o els ingredients no és complexa, però la varietat de productes i terminologia, amb profusió d'especialitats locals, és abundantíssima. L'exhaustiu aprofitament del porc és en part responsable de la gran oferta, perquè del garrí pràcticament tot arriba a taula: des dels gelatinosos peus al fibrat llom, de la careta a la cua, passant pels pulmons i el cor (anomenats les

perdius, en l'argot del gremi), els ossos salats... Tanquen el curiós cercle porcí els intestins, estómac i resta de vísceres, que s'utilitzen de recipient per als embotits, anomenats precisament així pel fet de tractar-se d'un farciment embotit en les diferents tripes.

En el gust de la carn del porc, hi té un paper transcendental l'alimentació. Per això els elaboradors que tenen cura d'oferir un producte diferenciat tenen molt en compte la proce-



L'Antiga Casa Librada, un dels comerços més estimats i actius d'Alella.

dència de la matèria primera. Actualment hi ha races de porc domèstic millorades genèticament mitjançant encreuaments que combinen una carn més saludable i amb menys quantitat de greix amb una productivitat més gran a les explotacions.

Millor qualitat que no quantitat

En contrast amb els procediments de les grans distribuïdores del sector, amb força i infraestructura per influir sobre els preus al mercat, els petits elaboradors veuen en l'aposta per la qualitat una evolució lògica i una garantia de futur. El "fem-ho bé" és un discurs comú en tots els establiments amb voluntat de progressar. Un cas clar d'aquesta filosofia, el trobem a Can Martri, que enguany ha fet un pas definitiu cap a la diferenciació mitjançant la qualitat incloent en l'elaboració la carn de porc Duroc, una varietat molt apreciada i de carn magra, que en aquest cas prové d'una explotació de Riudellots de la Selva. Així ho explica, convençuda, la Marta Monastell: "Comprem directament al proveïdor, que engreixa el bestiar amb el pinso que ell mateix elabora a la seva finca. D'aquesta manera treballem amb matèria primera de màxima qualitat i sense increment de preu

apreciable, perquè ens estalviem intermediaris." Un discurs coherent i lògic, mostra que la sostenibilitat arriba també a la xarcuteria. Oberts en canal, els porcs viatgen des d'Osona cap a l'Antiga Casa Librada. Des de l'obrador d'Alella en Jaume

L'aposta per la qualitat és l'evolució lògica alhora que garantia de futur

Bertran trenca una llança en favor dels petits establiments: "En general a les botigues petites es treballa bé -argumenta-. A les grans fàbriques..., hi ha de tot. Els professionals del ram, tan sols observant el color podem preveure la qualitat d'una botifarra. Massa blanca, massa greix; molt vermella, senyal d'ús de colorants."

La botifarra, reina renovada del mostrador

En l'amplíssima varietat d'embotits que ofereix la xarcuteria de casa nostra, la botifarra crua manté una posició capdavantera com correspon a la coprotagonista d'un dels clàssics inqüestionables de la gastronomia nacional, acompanyada de seques. La recepta és tan senzi-

Recipient orgànic

Biodegradable i sostenible, el budell utilitzat en l'embotit és el que determina la forma del producte. La preparació de la tripa inclou rentar-la amb aigua calenta i rascar-ne la mucosa que recobreix l'interior, un procés manual que encareix el producte respecte de competidors industrials de col·lagen, cel·lulosa o poliamida, d'una altra banda poc habituals en l'elaboració de producte artesanal.

La botifarra i el fuet s'emboteixen a l'intestí de porc. La salsitxa, més prima, sol fer-se emprant tripa de xai, que per motius de producció principalment s'importa de l'estranger. El bull acostuma a fer servir el budell arriat o intestí gruixut, i la tradició diu que el bisbe s'anomena així perquè la forma del budell un cop farcit (el cec o apèndix) recorda la cassulla d'un bisbe. La bufeta, arrodonida, també té aplicacions xarcuteres, i l'estómac, més gros, s'utilitza per a productes de gran format, com alguns bulls i la sobrassada.



Embotint secallona a ca La Librada.

lla com efectiva: magre de porc, cansalada viada, sal i pebre embotits en una tripa: amorosa, gustosa, dosificable, ergonòmica i fàcil de menjar... La llista de virtuts és llarga, i el consumidor les continua apreciand.

A la bona salut de la botifarra, hi ha col·laborat decisivament la incorporació de noves generacions de cansaladers, els aires renovadors dels quals l'han situada a l'avantguarda de la xarcuteria amb atractives variacions de la recepta original: la botifarra amb bolets, formatge o alls tendres ja són un denominador comú porcí als receptoris de molts establiments, en una tendència que ha generat una llista de productes tan llarga com lluny ha arribat la imaginació dels elaboradors.

A l'Antiga Casa Librada en Jaume resa el rosari d'especialitats cansaladeres. En són moltes, i deixa per al final les més agosarades, que qualifica afectuosament de disbarats. Algunes són receptes de família, algunes altres són suggeriments de la clientela i moltes són sorprenents, com una creació destinada als paladars intrèpids: la botifarra amb caiena i pebre. A Can Martri la botifarra s'ha convertit en el producte estrella i n'ofereixen una quinzena d'especialitats fixes que periòdicament passen pel mostrador de la concorreguda botiga del costerut carrer Centre. A la llista hi ha botifarres de temporada com la de maduixes (un cultiu tradicional a Sant Cebrià), un mar i muntanya (la botifarra amb gambetes i all i julivert) o arriscats exercicis d'estil, com la botifarra de xocolata negra. A Argentona, Can Valls presenta una completa llista de varietats que té en la botifarra amb escalivada i en la de calçots amb salsa romesco les representants més nostrades. Elaborada especialment per Sant Jordi, una recepta sorprenent que surt també de l'obrador d'Argentona: botifarra amb pètals de rosa. Una manera ideal d'afegir pro-teïna a la diada.

No sempre les elucubracions dels inquietes cansaladers reben el favor del públic: el departament d'I+D de Can Martri reconeix algunes creacions fallides per falta de projecció comercial, com la botifarra de cava i la de ratafia.

Artesania modernitzada

L'ofici de cansalader continua essent essencialment artesà com fa centenars d'anys, però la tècnica ha facilitat tasques que eren físicament molt exigents. "Fins no fa tants anys la nostra feina era molt dura. Calia anar a comprar els porcs i baixar-los amb furgoneta a l'escorxador. Oberta la bèstia en canal, la

La botifarra es presenta en uns quants calibres i la tria és qüestió de gustos

dúiem a l'obrador on l'especejàvem, mentre les mocaderes en rentaven els budells. Calia dur mostres dels animals al veterinari, que era a Premià, perquè certifiqués que eren sans i aptes per al consum." Així de clar parla la Mercè Comulada, mestressa de l'Antiga Casa Librada, que sintetitza el procés actual en un parell de frases: "Ara el porc ens arriba d'Osona, especejat o en mitja canal, i la tripa, la comprem neta. Això facilita molt la feina." A les lleixes de Can Valls trobem una altra mostra de com ha evolucionat l'obrador. Una picadora i una embotidora manuals gaudeixen d'un merescut descans exhibides com a peces de museu en aquest establiment centenari. El principi de funcionament de la maquinària és el mateix, però els motors elèctrics i els materials moderns han substituït les feixugues manovelles i el ferro colat. Joan Valls, mestre cansalader, les observa i evoca els temps en què tot funcionava a tracció animal i certifica l'evolució del sector amb una anèdota: "De nen, a la matança, jo aguantava el cubell per recollir la sang. Ara ens arriba en bosses de plàstic, segellades."

La modernitat no sols facilita la feina al cansalader: també permet ampliar l'oferta de productes mitjançant els assecadors, cambres que permeten controlar el procés d'assecatge especialment útils en climes humits o calorosos, i que possibiliten l'elaboració d'embotits com el fuet, la llonganissa, el llom i el xoriç. És el cas de Ca la Librada, on des de fa sis anys han afegit producte assecat als embotits de

factura pròpia, o de Can Martri, on elaboren tots els productes assecats imaginables..., a excepció de pernil salat. "Tot arribarà, ja treballem en aquesta direcció!", s'afanyen a puntualitzar des de l'obrador de Sant Cebrià.

Botifarra negra i crua, "guest stars" nadalencs

Per Nadal els entremesos i farcits tenen presència obligada a taula, i als cansaladers se'ls gira feina. Els obradors solen afegir productes especials per aquestes dates, com la botifarra amb foie i els llatinets (botifarretes trufades) de Can Martri, o el pa de fetge de Can Valls. Però són dos clàssics dels embotits cuits, els més sol·licitats: la botifarra blanca i negra, indispensable en el plat per antonomàsia de

Nadal, el brou. Cada mestre cansalader en té la seva pròpia recepta i és difícil trobar dos productes iguals. A diferència de la blanca, la botifarra negra sol incloure dues fases de cocció, i la sang és la responsable del color fosc i la textura i gust característics, molt apreciats. La botifarra es presenta en uns quants calibres, gruixuda o prima; la tria és qüestió de gustos i depèn del consumidor. Des de Can Valls la Laia Valls ens dona uns quants consells que cal tenir en compte: "Per fer el caldo és millor fer servir la botifarra prima, blanca i negra. També recomano provar d'afegir-hi botifarra d'ou, el resultat sorprendrà. La botifarra gruixuda és preferible per fer entrepans o menjar-la esparracada." ●



Diferents productes esperant el moment òptim per a la seva posada a la venda, a l'assecador de Can Martri.



Els estris per treballar la carn de l'obrador de Can Martri semblen estar exposats expressament.

Més de tres-cents anys

Els oficis solen associar-se a tradició, i no són estranys els casos d'establiments consolidats. Els protagonistes d'aquest reportatge en són una mostra: tots superen el segle d'activitat i mantenen una salut comercial envejable.

Antiga Casa Librada, Alella

És curiós que santa Librada, que segons que diu la llegenda era anorèctica, doni nom a aquesta cansaladeria familiar que va obrir la porta el 1903. I és que aquest era el nom de pila de la rebesàvia d'en Joan i la Salo Bertran, cinquena generació de xarcuters i fills del popular i recentment desaparegut Isidre Bertran. Ca la Librada ha alimentat unes quantes generacions d'alelencs durant més d'un segle, i entre la variada oferta de producte propi, cru, fresc i assecat se'n destaca el bisbetó, un bull negre farcit amb careta, llengua i tòfona.

Joan i Salo Bertran, amb la seva mare, Mercè Comulada, a la porta del seu establiment.



Can Martri, Sant Cebrià de Vallalta

L'origen de Can Martri es remunta al 1872, quan es va obrir l'economat d'una fàbrica tèxtil de Sant Cebrià de Vallalta. La indústria va tancar i la botiga va continuar amb l'emprenedora família Mataró al capdavant, que al seu voltant va muntar un autèntic centre lúdic i comercial *avant la lettre* que incloïa cinema, restaurant, correus, telèfon i servei de taxi. La xarcuteria i carnisseria ha mantingut un paper preponderant en la botiga, on es despatxen tota mena de productes artesans del porc. L'ampli assortiment de botifarres crues és la punta de llança d'aquest inquiet obrador maresmenc, actualment dirigit per la Marta i la Núria Monastell, quarta generació dedicada a una xarcuteria que presumeix de ser el primer i únic productor del fuet elaborat 100% amb pollastre.

Les germanes Marta i Núria Monastell, somrients amb les seves creacions.



Can Valls, Argentona

No se'n sap la data exacta, però a la botiga del carrer Gran d'Argentona es despatxen queviures des del segle XIX. Ramon Moré va començar a elaborar-hi embotit fa més de vuitanta anys i des de llavors l'activitat ha passat de generació a generació. Joan Valls, mestre xarcuter, s'encarrega de l'obrador, escudat per la seva filla Laia. La botifarra negra amb ceba i pinyons és un dels productes més reeixits de l'establiment argentoní, que tot i fer de "l'elaboració, qualitat i tradició" el seu lema, no defuig les noves tecnologies: a la pàgina web adaptada a dispositius mòbils té botiga en línia i permet fer les comandes mitjançant WhatsApp.

Laia Valls al darrere del mostrador, sempre ple bon de producte, de Can Valls.



MARIDATGES

Montse Velasco. Nas d'Or 2011
Sommelier de la Cuina del Guinardó



Tots aquests embotits artesans, segons com els presentem (ja siguin crus o bé cuinats), poden oferir una gran quantitat de maridatges i, a més a més, cal tenir en compte la diversitat de vins que tenim a la DO Alella.

Botifarra d'ou (Antiga Casa Librada)

Botifarra de color groc pàlid bastant uniforme. Tota bastant compacta i de textura mitjana (com de goma d'esborrar).

Nas subtil, poc intens i elegant. Entrada a la boca flonja, suau, una mica greixosa i barrejada amb la seva pròpia carn. No fa vetes i té un postgust llarg i persistent.



Maridatge: **Marqués d'Alella** **Pansa Blanca 2010**

La greixositat fina de la botifarra amb la complexitat que aquest vi ens dóna (golosia, amplitud...) amb notes de fruita blanca madura i l'acidesa justa, l'acompanyarà perfectament i es podran gaudir tots dos meravellosament.

Secallona de pollastre (Can Martri)

Color granat, amb la pell molt brillant i sense la pell, amb una tonalitat més mat. Poca presència de vetes. Amb una textura compacta i no flexible.

Nas intens amb notes de carn i espècies. Entrada a la boca potent i amb les espècies marcades, que hi confereixen un postgust llarg i molt intens.



Maridatge: **Rosat Merlot 2011** (Roura)

Els ingredients de l'embotit i la seva complexitat harmonitzaran molt bé amb les notes de fruita vermella i un punt lacti d'aquest rosat. Així, el toc especiat de l'embotit quedarà compensat i l'acidesa justa farà un maridatge perfecte.

"Fiambre" negre (Can Valls)

Color marró intens (com de xocolata amb llet) amb presència dels components que formen aquest embotit. Amb una textura bastant compacta i una mica greixosa.

Nas intens amb aromes de carn d'embotit. Entrada a la boca compacta amb presència de vetes. Una vegada a la boca, més flonja i amb presència d'alguna espècie. Delicat i fi amb un postgust llarg i elegant.



Maridatge: **Bouquet d'A Blanc** **2011 (Bouquet** **d'Alella)**

La complexitat d'aquest embotit, en aromes i postgust llarg amb el toc especiat, serà una bona parella d'aquest vi, on la pansa blanca i la garnatxa, vives i amb un punt d'acidesa golosa, faran gaudir-ne molt.



Nòmina multiEstrella



[Tu] ets l'Estrella

Ja hem repartit milers de pagues de 1.000 euros

A "la Caixa" et volem fer el dia a dia una mica més fàcil. Per això, fins al 31 de desembre, cada mes continuarem repartint¹ 1.000 pagues de 1.000 euros entre els clients que tinguin la nòmina domiciliada a "la Caixa" i els qui formin part del programa Nòmina multiEstrella. **Porta'ns la nòmina.** Perquè ara, més que mai, volem estar al teu costat.

1. Promoció vàlida per a noves domiciliacions de nòmina i per als clients que formin part del programa Nòmina multiEstrella del 27-8-12 al 31-12-12. S'entén per nòmina únicament els ingressos rebuts mitjançant una transferència nòmina o un xec nòmina ingressat al compte. Bases del sorteig dipositades davant de notari. NRI: 453-2012/9681. www.laCaixa.es



Patrocinador de l'Equip Olímpic Espanyol



Millor Banc d'Espanya 2012



Banc més Innovador del Món



Segell d'Or EFQM a l'Excel·lència Europea

Encara fem de tot i barat

Els autors de la Guia de Vins de Catalunya fan la seva anàlisi particular sobre el vi català i la DO Alella després d'haver tastat més de 1700 vins en els darrers mesos per dur a terme la seva feina.

JORDI ALCOVER
SÍLVIA NARANJO
Autors de la Guia
de Vins de Catalunya



Des de fa cinc anys som com una mena de notaris del vi català, potser per l'absència de ningú més que faci aquesta tasca. Hi ha qui pensa que no és necessària, però sembla que en cinc anys han canviat força les tendències, el discurs dels actors principals, i sobretot sembla que aquest plantejament crític continuat de les cinc edicions ha fet pensar a més d'una denominació d'origen en el seu futur i en el context en el qual han de competir els vins que emparen.

Així, Montsant i Terra Alta garanteixen explícitament des de no fa gaire que alguns dels vins que porten un distintiu extra són fets de garnatxa blanca, de samsó o de garnatxa negra. Al Priorat han posat en marxa el projecte Vi de Vila, que consisteix a garantir que el raïm que compon el cupatge d'un vi procedeix 100% de la vila que s'indica, i que a més hi ha un mínim d'un 60% de varietats autòctones.

Es pot suposar que no en tenim prou. Cal no sols que aquestes dues denominacions aprofundeixin en la direcció començada, sinó que totes les altres facin un exercici per fer més seriosa la tasca de totes les DO catalanes. El cas que ens ocupa avui, Alella, no n'és una excepció.

Tot i que l'estat actual dels vins allelencs és en general bo, cal fer els deures com abans millor, per una raó ben senzilla: als indrets petits, els canvis i les reformes sempre acostumen a tenir efecte en molt poc temps. Aquestes accions tenen un valor doble, atès que posen en evidència l'estat o l'actitud de les altres contrades i afegixen valor comercial i difusió als vins emparats per una DO que reprengui el rumb correcte a partir de l'autocrítica.

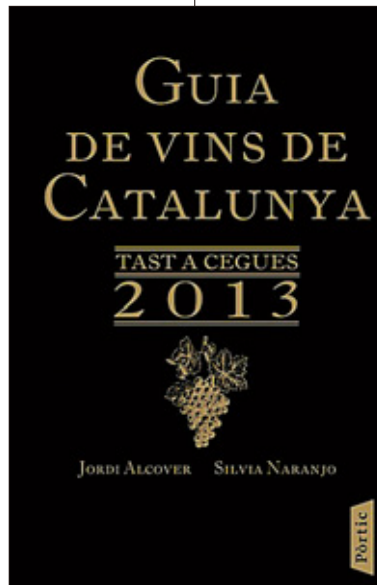
Fora dels esforços més recents (Alella Vinícola, Marquès d'Alella,

Quim Batlle, Altrabanda, Bouquet d'Alella), a Alella li queda la pansa blanca com a testimoni d'un passat memorable com a zona vinícola. La resta va desaparèixer entre la dèria de plantar qualsevol cosa que fos difícil de pronunciar i la pressió de la bombolla immobiliària. Amb aquesta pansa blanca que ha quedat per la presència del vi escumós es fan ara vins blancs de molta qualitat i personalitat, més densos, salins i minerals que no pas els seus cosins germans del Penedès. Per aquesta banda és on hi ha futur, amb personalitat i senderi, cercant una mena de retrobament amb el passat previ als anys 1980.

Ningú no dubta que calia una etapa d'expansió per al vi català en general, però tampoc que no havia de ser tan provinciana, tan iconoclasta ni tan espoliadora del patrimoni varietal. Ara que s'ha acabat aquesta etapa, podem redreçar les coses i donar a les denominacions la dimensió que han de tenir: cal, doncs, que es converteixin en el reflex de la cultura, la història i la identitat dels territoris als quals representen, i que deixin de ser una sucursal de Bordeus i el Roine, atès que totes –Alella inclosa– accepten els tres varietals negres més globalitzats del món. Això vol dir que podem trobar onze vins fets amb merlot, onze amb cabernet i onze amb sirà, i que de tres en tres pertanyin a les onze denominacions d'origen catalanes. Com veieu, ens cal una repensada al voltant de com portem els nostres vins al mercat internacional, atès que això no ho fa ningú a la resta del món amb un sistema de denominacions d'origen al darrere, llevat que parlem dels departaments de les zones originals franceses: passa que ells ho fan, potser, amb una mica més de fonament.

Per il·lustrar que aquesta realitat és inversemblant i absurda, només cal passar la frontera sense sortir ni tan sols de Catalunya: al Rosselló, si vols fer un vi de cabernet sauvignon, de merlot, de sirà o de chardonnay, no pots inscriure'l a dintre d'una AOP (*appellation d'origine protégée*), sinó que només tens dues opcions; Vin de Pays d'Oc o bé, potser amb una ironia molt fina i subtil que caldria copsar, Vin de Pays de Côtes Catalanes...

El camí és marcat, i clar. Som-hi. ●



Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada.

- Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
- Grans jardins i aparcament privat.
- Ideal per a celebracions, empreses i grups.
- Menús personalitzats.
- **Menú laborables.**
- **Dijous, arròs caldós de marisc.**

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

HOTELS

HOTEL ●●●●
AUGUSTA
VALLÈS

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

HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA
●●●●

Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

HOTEL
PORTA D'ALELLA

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

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina

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

PASTISSERIES

La Petita Mallorquina
Forn i Pastisseria

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

RESTAURANTS

Masia Can Cabàs

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

CELLER MARFIL

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

QUINALELLA
Restaurant

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

RESTAURANT
LES TERRASSES

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

MAS DE SANT LLEÍ

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

Orfila
RESTAURANT

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

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

restaurant
PLE DE BO

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

transit
RESTAURANT

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

tresmacarrons
vermú-restaurant

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

Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

VINATERIES / ENOTEQUES

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



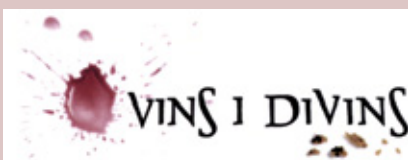
Selecció de vins

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



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



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

VINATXO

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

Xarel·lo

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

Papers de vi

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

Envia'ns les teves dades (nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament) a redaccio@papersdevi.cat. Promoció vàlida fins a exhaurir existències.

Maheso®

Sabes lo que comes!

Bones Festes!



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso
[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)

Ja és a la venda el primer vi de Papers de vi

Un vi de col·lecció en edició limitada de només 200 ampolles numerades

Vall Cirera és un vi elaborat principalment amb garnatxa blanca de la part alta de la Vall Cirera, de l'espai conegut amb el nom d'amfiteatre de la finca d'Alta Alella. Criat durant 6 mesos en barrica de roure francès i durant 8 mesos més en ampolla.

Edició limitada 2013



Aconseguir la teva ampolla a:



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



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



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



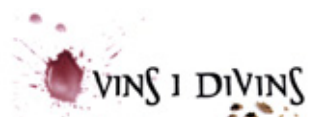
Ps. Roman Fabra, 25 - El Masnou
Tel. 93 178 22 97 - www.elrebstdelsentits.es



C/ Varsòvia 148 - 08041 Barcelona
Tel. 93 436 09 19



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



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



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

14€

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.com