

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 21 · Hivern 2013

BAFETUJIO

El vi de la Laietània, el vi DO Alella, el vi de Badalona

Entrevista a Sílvia
Soler, premi Ramon
Llull 2013

Jornades DO Alella:
Bona teca i vi d'Alella
a tot el territori

El celler: Roura,
vins i caves sense
fronteres

Mar de vinyes

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

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

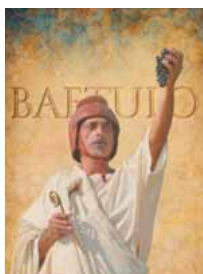


Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-A

Denominació d'Origen Alella



El *Flamen Dialis*, sacerdot del déu Júpiter inaugura, després d'esprémer un raïm amb les mans, la festa de la Vinalia Rvstica. Teatralització al Parc Arqueològic Cella Vinaria. Foto original: Tanit Didàctica i Difusió Cultural

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

Sílvia Soler, escriptora, recent guanyadora del premi Ramon Llull

12 REPORTATGE

L'ànima del territori: el vi de la Laietània ahir, la DO Alella avui

22 ACTUALITAT

Badalona, ciutat romana

24 GASTRONOMIA

Els restaurants de Badalona elaboren per a nosaltres plats de cuina romana

28 ACTUALITAT

L'exposició dels Amics de Sentromà

30 ACTUALITAT

Fòrum de Turisme de Badalona

31 ACTUALITAT

Entrevista a Josep Coll, l'impulsor d'Orígens, un vi rosat badaloní

33 ACTUALITAT

Jornades Gastronòmiques de la DO Alella

33 EL CELLER

Roura: vins i caves sense fronteres

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm:
Anna Abellan, Jordi Albaladejo, Agnès Céspedes, Nasi Niubó, David Roman, Anna Utset, Ricard Vila i Enric Zorrilla

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 Consorci DO Alella

 PRIVAT

 MARQUÉS D'ALELLA

 Roura

 costa de barcelona
maresme

Editorial

El vi de la Laietània, el vi DO Alella el vi de Badalona

En aquest vast territori que va del Besòs a la Tordera, en ambdós vessants de la carena, a l'època dels romans el cultiu de la vinya i la producció de vi va viure una època d'esplendor. Els vaixells sortien d'aquesta costa, especialment de Baetulo, i portaven les àmfores curulles de vi per tot l'imperi.

Però això no va ser un fet aïllat en la història: abans, els ibers laietans ja coneixien el vi; i després, amb més intensitat o menys, la vinya sempre ha estat present en aquest territori que, per una altra part, li és tan adequat.

Al principi del segle XX els pagesos d'Alella, en un gest de modernitat, van tenir l'encert d'aplegar-se en el Sindicat Alella Vinícola i cinc dècades després van fundar una de les primeres DO de l'Estat espanyol. Va ser un altre moment culminant: el vi DO Alella era considerat el de Barcelona i a les grans celebracions la seva presència era obligada a totes les bones taules. Paral·lelament, també en aquesta època el vi DO Alella era apreciat a tot el món i el seu consum es va estendre travessant mars i oceans.

Actualment el vi DO Alella renova l'aposta per la qualitat i modernitat amb un producte a l'alçada d'un passat tan esplendorós. Amb aquest número de *Papers de Vi* volem acostar la DO Alella i Badalona, Badalona i la DO Alella, per tal de promoure la consciència que a Badalona i rodalia el vi de proximitat, l'excel·lent vi d'aquest territori, ara mateix s'empara en la DO Alella, i aquest vi és l'hereu directe d'una tradició més que bimil·lenària.

Ramon Ruiz
Director

● GLOPS

Pèsols amb poesia i vi... amb moderació!

La pansa blanca i els pèsols de Llaveneres, es van unir el 24 de febrer en una activitat que es va dur a terme al celler Alta Alella. Després d'una passejada per les vinyes, els assistents van poder pelar els pèsols que, a continuació, els va cuinar el restaurant Can Jaume de Sant Andreu de Llaveneres. Finalment, els participants van poder degustar els plats maridats amb vins del celler. D'altra banda, sota el suggeridor títol *Escollar el vi*, el passat 2 de març es va dur a terme a Argentona un recital de poesia en el qual es van poder degustar vins d'Alta Alella tot *maridant-los* amb els poemes que s'anaven proposant.

Cal explicar que, a més, Alta Alella s'ha incorporat a la campanya de la Fundació per a la Investigació del Vi i la Nutrició, FIVIN, anomenada Wine in Moderation i impulsada per la Unió Europea, que neix per a promoure el consum moderat de vi. Josep Maria Pujol-Busquets considera essencial "posicionar el vi com un aliment, ja que forma part de la nostra cultura, de la nostra història, i s'integra en una dieta sana i equilibrada com és la Dieta Mediterrània".

Els subscriptors de *Papers de vi* dinen a Can Palau amb vi DO Alella

Les dues parelles guanyadores dels sorteigs que vam fer l'any passat entre els nostres subscriptors ja han passat pel restaurant Can Palau, de Vilanova del Vallès, per gaudir del seu àpat amb vi DO Alella. Per un costat, Àlvaro Molina i Ana Saez, i, per un altre, Joan Maria Pou i Carolina Magrinyà van gaudir de sengles dinars cuinats per les mans expertes de Jordi Ampurdanès i servits amb l'amabilitat de la Nati Orri. En tots dos casos, el Marquès d'Alella va ser present permanentment a la taula.



Àlvaro Molina i Ana Saez. Joan Maria Pou i Carolina Magrinyà.

Perfum de Viognier: un nou Marquès d'Alella que ja és a les botigues

L'etiqueta porta un gran 6 perquè és el sisè Perfum que crea el celler de Santa Maria de Martorelles, tot i que fins ara només s'havia posat a la venda el primer, el Perfum de Pansa. Es tracta d'un vi dolç elaborat amb raïm viognier sobremadurat procedent d'una única finca. Després de quatre mesos de criança en barrica de roure francès de 500 litres, s'ha afinat durant deu mesos en ampolla abans de posar-se a la venda. Segons la nota de tast que ha facilitat l'elaborador, "al nas esclata la personalitat de la varietat viognier afruitada i floral. En boca és un vi amb volum, dolç i amb una acidesa que el fa extraordinàriament equilibrat".



OP

L'enoteca i el club de vins d'Alella, a ple ritme

Quan tot just fa mig any que es va inaugurar, l'enoteca de l'Oficina de Turisme d'Alella ja ha esdevingut un punt de trobada obligat pels interessats en la viticultura. A aquest fet hi ha ajudat la posada en marxa, el passat mes de desembre, del Club de Vins, que un cop al mes proposa una cita entre els aficionats al vi, sota la tutela de la sommelier Rosa Vila. "El projecte de l'enoteca el vam començar amb molta il·lusió, pensant que un dels seus pilars ha de ser la sensibilització de la gent envers la viticultura d'Alella, així com un espai de promoció essencial de la nostra DO. I ens en estem sortint molt bé", explica Isabel Nonell, regidora de l'Ajuntament d'Alella. "D'una banda treballem en proximitat, cap als habitants d'Alella, però també pensant en la gent de fora, per donar-los a conèixer els nostres vins, tot permetent-los fer un tast directe". En aquest sentit està desenvolupant-se el Club de Vins, que ha aconseguit reunir al voltant de 35 persones en les dues trobades que ja ha fet. "El Club de Vins ha nascut amb molt d'èxit, gràcies sobretot a la il·lusió que hi posa la Rosa, guiant els tasts, transmetent les harmonies, fent descobrir als assistents les diverses vessants de cada vi...", remarca Nonell.

Alella Vinícola col·labora amb la UB en un estudi sobre la pansa blanca

Amb l'objectiu de descobrir els secrets més amagats de la varietat pansa blanca, la més emblemàtica de la DO Alella, el celler Alella Vinícola està col·laborant amb el doctor Xavier Saurina del Departament de Química Analítica de la Universitat de Barcelona (UB) en una investigació que busca caracteritzar aromàticament aquesta varietat. Ho farà en funció dels diferents tipus d'elaboració que es realitzen al celler, fet pel qual es formarà un panell de tastadors que determinaran a partir del tast la possible correlació que hi pot existir. Aquests estudis tindran continuïtat amb el temps per veure de quina manera influeix la meteorologia anual en la pansa blanca i quina relació hi pot haver amb els diferents tipus de sòls presents a les vinyes d'Alella Vinícola. Segons Xavier Garcia, director del celler, "tenim una prioritat al nostre celler i és arribar a conèixer al màxim la base varietal dels nostres vins a partir de dades científiques objectives i fiables. Amb la informació obtinguda gràcies a aquest estudi podrem veure on i com anar més enllà amb les tècniques de vinificació respecte a la pansa blanca i possiblement innovar amb nous productes".

Del 14 de març al 30 d'abril

Jornades Gastronòmiques de la cuina del

Pèsol

del Maresme 2013

BCN+ Costa Barcelona

<p>Caldes d'Estrac Arenys de Mar Arenys de Munt Argentona Cabrera de Mar Cabriels Calella Canet de Mar Malgrat de Mar</p>	<p>Mataró Sant Andreu de Llaveneres Sant Cebrià de Vallalta Sant Pol de Mar Sant Vicenç de Montalt Teià Tordera Vilassar de Dalt Vilassar de Mar</p>
---	--

Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel 93 741 11 61

Troba'ns a facebook:
Costa de Barcelona - Maresme

Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme

Noves activitats enoturístiques de Bouquet d'Alella

Una calçotada entre vinyes, una excursió amb quad per les dues finques de Can Boquet –entre Alella i Vilassar de Dalt– i una jornada tècnica per conèixer la varietat Syrah són les noves Sensacions que proposa el celler Bouquet d'Alella, i que s'afegeixen al seu catàleg d'activitats enoturístiques. Les dues primeres propostes tenen un caire més lúdic, però en el cas de la tercera, que es presenta sota el nom de Descobreix... el Syrah es busca ampliar coneixements sobre aquesta varietat negra, tot fent un tast de diversos vins del món que hi són elaborats. “Volem que sigui el primer d'una sèrie de monogràfics especialitzats, en els quals es faci un petit recorregut vitivinícola pel món mitjançant el tast de diferents vins que en són fruit”, explica Toni Cerdà, enòleg del celler, en relació a aquesta jornada prevista per al 16 de març.

El Mams, de Xuriguera i Faixedas, té vins de quatre cellers de la DO Alella



Quan els vam entrevistar (vegeu *Papers de vi* núm. 16) ens van explicar que aviat posarien en marxa el Mams, una vinateria-restaurant que ells mateixos defineixen com a “espai gastroanímic”. Un establiment on comprar una amplíssima selecció de vins catalans, tastar-ne alguns a copes o dinar-hi a base de tapes tan elaborades com delicioses. Aquells qui decideixin acostar-s'hi trobaran referències de Bouquet d'Alella, Can Roda, Quim Batlle i Marquès d'Alella.

Després dels primers mesos de funcionament es pot afirmar que l'establiment és un èxit; molts hi van per

primer cop amb la curiositat d'ésser atesos per la parella còmica i acaben tornant-hi després de viure-hi una magnífica experiència gastronòmica, amb una molt bona relació qualitat-preu.

Maridant vins i llibres

La DO Alella, de la mà de les biblioteques de Martorelles i Alella, ha participat al programa Biblioteques amb DO que impulsa enguany per primer cop el Servei de Biblioteques de la Generalitat de Catalunya. Durant el mes de febrer, ambdues biblioteques han ofert un seguit d'activitats que vinculaven la viticultura amb la literatura, com han estat xerrades i conferències, hores del conte molt especials, una sessió de cinema, una plantada de ceps, i espectacles de petit format, com un recital musicopoètic o una sessió de rondalles. Cal destacar també l'edició especial limitada de 200 ampolles que el celler Altrabanda ha fet per a l'ocasió.

Biblioteques amb DO és una proposta en què participen les 12 denominacions d'origen catalanes, que esdevenen, durant un mes diferent cadascuna, protagonistes a les biblioteques del seu territori.



Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, a la biblioteca de Martorelles.

ANTÓNIO SÁNCHEZ

Nova edició de les Jornades de la Cuina del Pèsol

Del 14 de març al 30 d'abril el pèsol és l'estrella d'unes noves Jornades Gastronòmiques que, impulsades pel Consorci de Promoció Turística Costa de Barcelona-Maresme, pretenen impulsar la restauració de la comarca tot centrant l'atenció sobre aquest gustós llegum, que es conrea en diversos pobles del Maresme. Enguany ha augmentat de nou la participació, amb 105 restaurants incloent pèsols a les seves cartes, d'un total de 18 pobles diferents, des de Tordera fins a Teià. Tots ells ofereixen plats com sípia amb pèsols, pèsols ofegats, pèsols estofats, saltat de pèsols, crema de pèsols, pèsols a la catalana, truita de pèsols, mandonguilles amb pèsols, amanida de pèsols...

Turisme al Maresme i vi d'Alella

L'empresa Tanit, conscient que el vi d'Alella és un distintiu de la nostra comarca, ha inclòs tasts de vins en diverses de les rutes i activitats que promou des de Maresme Turisme. Així, aquelles persones que facin les rutes *La Memòria d'un president* a Premià de Dalt, *Al Masnou fem les Amèriques*, *Vilassar Singular* o visitin el Museu de la Pagesia de Santa Susanna tindran l'oportunitat de tastar un Marfil Clàssic d'Alella Vinícola. Gonzalo Berger, gerent de l'empresa, explica que, en el cas de la ruta de Vilassar de Dalt, “oferirem aviat el Bouquet d'A Blanc, ja que la finca de Can Boquet està ubicada al poble, i estarà bé que es vinculin al projecte”.



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



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

Vist a Twitter



Josep Roca marida els pèsols del Maresme amb Marquès d'Alella Pansa Blanca

Josep Roca Fontané @JosepPituRoca
 Curs sommeliers. Avui correspondència d vins amb pèsols, fabes, mongeta verda, espàrrecs verds, albergínia, carxofes...
pic.twitter.com/wabpv5UPN9



OSCAR PALLARÉS

En marxa les 26enes Jornades del plat de Mataró

El Gremi d'Hosteleria i Turisme de Mataró i el Maresme celebra del 14 de març al 30 d'abril, la 26ª edició de les Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, la tradicional sípia amb patates i pèsols, que enguany es pot degustar a 19 establiments de la comarca. Concretament, el plat s'oferirà en forma de carta, menú o fins i tot tapa als restaurants Ca l'Oлива, Caminetto, Can Bruguer, Can Manolo, Can Rosendo, Iluro, La Morera, La Piscina, La Troka, Mundial, Nuus-Hotel Atenea i Sangiovese de Mataró; La Teca Menjars Cuinats i Sant Jaume d'Argentona; Cals Frares de Cabrera de Mar; Marola i Voramar de Caldes d'Estrac; Pins Mar de Sant Andreu de Llavaneres i El Racó de Can Feliu de Vilassar de Dalt. A més, en el marc d'aquestes jornades, el dia 7 d'abril a la Plaça de Santa Anna de Mataró, els alumnes de l'Escola de Restauració del Gremi realitzaran un Tast Popular del Plat de Mataró per a tots els assistents.

El Testuan de 2012 incorpora macabeu

Un toc de macabeu és el secret de la nova anyada del Testuan, el vi fruit d'unes vinyes de pansa blanca de Cabriels que impulsen set joves del poble sota principis de sostenibilitat i respecte a la terra. El 2 de Testuan, que és com es dirà l'anyada 2012, va ser presentat en el si de les Jornades de Cuina Aranesa que es van fer al seu poble, però no es distribuirà fins a final de març. Andreu Sala, un dels membres del col·lectiu que l'elabora, explica que "Hi hem afegit un 5% de macabeu, i això l'ha enriquit. El vi ha canviat molt, és més bo". "En nas manté el punt de pera, i allarga l'aroma de pinya, amb una mica de flor blanca. En boca està molt sec, molt rodó, amb un toc de préssec espectacular", assegura Sala amb entusiasme.

Noves activitats enoturístiques i nou web de Bouquet d'Alella

Una calçotada entre vinyes, una excursió en quad per les dues finques de Can Boquet –entre Alella i Vilassar de Dalt– i una jornada tècnica per conèixer la varietat Syrah són les noves *Sensacions* que proposa el celler Bouquet d'Alella. Les dues primeres propostes tenen un caire més lúdic, però en el cas de la tercera, que es presenta sota el nom de *Descobreix...el Syrah* es busca ampliar coneixements sobre aquesta varietat negra, tot fent un tast de diversos vins del món que hi són elaborats. Tota la informació sobre aquestes activitats es pot trobar, des del passat mes de febrer junt a tot allò que hom pot desitjar saber del celler, a www.bouquetdalella.com. Tot plegat, en un marc visualment molt cuidat, amb moltes imatges del celler i la finca.

**LASAR
 GANTA
 NA**
 COOPERATIVA
 CUINA
 CULTURA



Sant Sebastià 2
 08911 Badalona
 Telèfon 934 642 216
www.lasargantana.org

Realitza el teu somni!!



MAS DE
SANT LLEÍ

www.masdesantllei.com

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

“El vi és present en totes les meves novel·les”

L'escriptora Sílvia Soler, que acaba de guanyar el premi Ramon Llull amb la novel·la *L'estiu que comença*, ens acostta a la seva obra i el seu delit per escriure, i ens declara la seva passió pel vi blanc

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES
FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Què ens hi narres, a *L'estiu que comença*, que l'ha fet mereixedor d'un dels màxims guardons de la literatura catalana?

És un llibre que parla de tot i de res, és a dir, de la vida. D'uns personatges, d'allò que senten, d'allò que viuen... La novel·la arrenca d'una espècie de joc entre dues noies d'un

“En la literatura, l'estímul que et fa progressar és aconseguir un gran èxit comercial o guanyar un premi.”

poble petit situat al Maresme, un poble inventat que es diu Sorral. Totes dues estan embarassades i juguen a imaginar si els seus fills seran amics o si tindran relació. Finalment tenen un nen i una nena, l'Andreu i la Júlia, i la història va seguint què els passa al llarg de cinquanta anys i com viuen la seva relació de diferents maneres, segons cada etapa que els toca viure. Enmig d'aquesta vida hi ha un fet tràgic que condiciona la relació. I com que tot plegat passa en un poble petit, doncs l'entorn hi té molta importància.

Quan escrivies, pensaves en l'opció de guanyar el Ramon Llull?

No, quan escrivies, com a mínim jo, escrivies i prou, perquè t'agrada i en tens ganes. Ara, en la literatura el desafiament, l'estímul que et fa progressar, és aconseguir un gran èxit comercial o guanyar un premi. Són les vies que et permeten fer un salt i arribar a més lectors. Una carrera literària no ha de ser a còpia de premis, però sí que en una carrera llarga, de fons, com és la que jo faig, els premis han d'anar arribant per indicar-te que vas pel bon camí, que has pujat algun graó més.

***L'estiu que comença* sembla un llibre molt diferent de les altres obres que t'han fet popular, com *39+1*.**

Sí, de fet trenca del tot amb la

línia humorística que alguns em coneixen a partir de *39+1*. Aquesta novel·la entronca més amb *Petons de diumenge*, més seriosa i profunda.

Així doncs, tens dos estils a l'hora d'escriure?

Et diria que tinc dues línies de novel·la, tot i que la meua manera natural d'escriure és la de les obres que havia fet abans de *39+1*: més literària i dramàtica. Són dues vies paral·leles. Les he anat alternant. L'una no molesta l'altra.

Curiosament, va ser una novel·la humorística, la que et va fer popular.

El llibre *39+1* va ser una proposta de l'editorial. A mi, a priori, no se m'hauria acudit. Va coincidir que tenia quaranta anys i que les meves editores també arribaven a aquella edat i vam plantejar-nos parlar en clau humorística del que vivíem en relació amb la feina, els nens, la família... I va funcionar molt bé. Després he fet algunes altres novel·les d'aquest to, i realment són molt agradaes. Són més fàcils d'escriure i comercialment funcionen bé.

Continuaràs combinant, doncs, un to i un altre?

Crec que ara, com a mínim la novel·la següent, serà d'un to més seriós. És el que em ve de gust, i penso que després d'aquest premi puc aprofitar per continuar treballant aquesta línia. Però no descarto cap opció i si trobes un tema adequat per tornar a fer humor, el faria; per què no?

Una novel·la com *L'estiu que comença* o abans *Petons de diumenge*, deuen demanar una tasca molt intensa, oi?

No t'ho sabria dir exactament perquè mai no m'he dedicat a escriure i prou, sempre ho he compaginat amb unes altres activitats. És difícil de quantificar. Puc dir que en *L'estiu que comença*, hi he treballat dos anys, però amb intensitats diferents segons el moment. Sí que busco una continuïtat i quan escric evito estar-me més de dos dies sense tocar la novel·la.

Com t'organitzes per escriure? Tens alguna metodologia especial?

Esriptora per damunt de tot

Sílvia Soler i Guasch (Figueres, 1961) tenia molt clar des de petita que volia ésser escriptora, tot i que professionalment es va estrenar amb el periodisme. "Veia que amb la literatura no em podria guanyar la vida. I aleshores vaig fer periodisme. Però no sóc ni he estat mai una periodista vocacional. A més, malgrat que vaig exercir intensament de periodista uns quants anys, no vaig deixar mai d'escriure i ni tan sols de publicar." Després de passar per Ràdio Ciutat de Badalona, vila on ha fet arrels des que la seva família s'hi va instal·lar quan encara era una nena, va treballar a Catalunya Ràdio fent primer política catalana –"perseguint en Pujol amunt i avall"– i, després, actualitat cultural. "El periodisme, durant uns quants anys, em va divertir i interessar molt, però mantenir aquesta activitat i alhora voler escriure i tirar endavant una família, em va superar. Així, quan a partir de l'èxit de *39+1* vaig tenir l'oportunitat de dedicar-me només a escriure, vaig decidir fer el pas i deixar el periodisme, tot i que continuo vinculada als mitjans amb articles d'opinió per a *El Punt Avui* i col·laboracions per a l'*Ara*, i fent de tertuliana a *La Tribu* de Catalunya Ràdio i *Divendres* de TV3."

Filla de la també escriptora Carme Guasch i germana del conegut Toni Soler, va publicar el primer llibre amb poc més de vint anys, un recull de contes titulat *Arriben els ocells de nit* (1985), després d'haver guanyat el 1984 els Premis Recull de Blanes. Coautora de l'obra *Ramblejar* (1992), un viatge a través de la història de la Rambla de Barcelona, a continuació vindrien les novel·les *El centre exacte de la nit* (1992), *El son dels volcans* (1998), *L'arbre de Judes* (2001), *Mira'm els ulls* (2004) –premi Fiter i Rossell 2003–, l'assaig *El gust de ser mare* (2004) i *39+1. L'edat en què una dona sap que l'home de la seva vida és ella mateixa* (2005), l'obra que li va representar tant el primer gran èxit comercial com el reconeixement popular. En seguiria una segona part, *39+1+1, enamorar-se és fàcil si saps com* (2007), abans de guanyar el premi Prudenci Bertrana del 2008 amb *Petons de diumenge*, la seva novel·la més ambiciosa. L'han seguida *Una família fora de sèrie* (2010), *Un creuer fora de sèrie* (2011) i *Bàsquet, Scrabble i tu* (2012), una novel·la per al públic juvenil escrita amb el seu fill Ferran Muñoz. Ara presenta *L'estiu que comença*, amb què ha guanyat el Ramon Llull de les Lletres Catalanes 2013.

Quan haig de començar una novel·la em compro una llibreta ben mona, que sigui diferent de qualsevol altra llibreta. I hi començo a apuntar les idees de l'argument, la documen-

“La literatura catalana es troba ara en un moment fantàstic: podríem competir amb qualsevol país d'Europa. I si no estem millor és perquè tenim l'Estat espanyol en contra”

tació que em cal, el nom dels personatges... Quan ja la tinc a la meitat és quan m'assec davant l'ordinador a escriure,

i aleshores la faig servir per a les anotacions que van sorgint mentre hi treballa.

I escrivies i reescrivies gaire?

No, una vegada he escrit, poques coses hi canvio. No reescrius gaire. Sí que hi esborro coses. No crec en la inspiració i hi ha dies que, malgrat que costi, ho intento i ho intento, però si no me'n surto, ho esborro i cap problema. Escric molt a raig. De fet, en paraules del meu germà: "Tu t'ho fas a sobre."

Ara que esmentes en Toni: qui es va posar a escriure abans, ell o tu?

Jo vaig començar abans. Sóc tres anys més gran i la vocació també se'm va despertar abans. A més, ell va estudiar història i va arribar al periodisme una mica de rebot, de casualitat, quan jo el vaig col·locar a retransmetre partits de bàsquet de la Penya.

I la teva mare, l'escriptora Carme Guasch, què hi deia, de tenir dos fills que es dedicaven a la literatura?

Era sobretot poeta, però també va escriure una novel·la i un parell de reculls de contes, amb un dels quals va guanyar el premi Víctor Català. Estava molt orgullosa i encantada que en Toni i jo haguéssim optat per aquest camí, tot i que em sap greu que no hagi pogut veure més com ha anat tot plegat. Gaudíem molt parlant de llibres i és que, a més, ella era professora de literatura.

Què en penses, de la literatura catalana actual?

La literatura catalana ha aconseguit corregir una mica la tendència de fa uns quants anys quan es publicava tot. Ara tot passa pel sedàs, i no sols a causa de la crisi. Penso que ara ens trobem en un moment fantàstic i que tenim una literatura de primer nivell. I la cosa més positiva és que va sortint gent jove, i que el panorama es va renovant amb tota naturalitat.

Ens podem equiparar als altres països europeus?

Penso que Catalunya, com a país, pot competir amb la nostra literatura amb qual·sevol país d'Europa. N'estic convençuda. I si no estem millor és perquè tenim un Estat en contra. Si mai hi ha un escriptor català amb possibilitat de guanyar el Nobel, l'Estat espanyol hi juga en contra. És així i no ho desmenteix ningú. Els autors catalans, no és que no es venguin a Espanya, és que en la majoria de casos ni tan sols s'arriben a traduir al castellà,



fins i tot quan s'han traduït al francès, l'alemany i l'italià!

Has començat a treballar ja en la novel·la vinent?

Doncs ja tinc la llibreta. I és ben mona. Me la va regalar la meva cunyada la nit que em van concedir el Ramon Llull. I hi tinc tres frases escrites. Però no crec que m'hi posi de veritat fins després de l'estiu.

“Sóc molt de brindar, passa que no sóc gens de cava. Sóc molt de vi, de vi blanc”

M'haig de desintoxicar de la història que he acabat, abans de començar-ne una altra. A més, ara tinc molta feina a promoure *L'estiu que comença* i gaudir-ne, que em ve molt de gust.

A L'estiu que comença, hi té un paper molt important el brindis que els personatges fan la nit de Sant Joan...

I tant! És una novel·la molt lligada al vi! Tot i que haig de dir que el brindis, el fan amb cava, com és tradicional. És un brindis molt significatiu perquè és una mena de tradició de les dues famílies dels protagonistes, amb el qual celebren, precisament, l'estiu que comença.

I a tu, t'agrada brindar?

Sóc molt de brindar, la meva família som de fer brindis, passa que no sóc gens de cava. Sóc molt de vi, de vi blanc. El més curiós de tot plegat és que a mi, de jove, el vi no m'atreïa gens, i va ser un estiu al País Basc quan el vaig descobrir.

I com va ser?

Doncs anant de tapes per les tavernes, els bascos em miraven malament quan em demanava una Coca-Cola per acompanyar els *pintxos*. I finalment n'hi va haver un que

no se'n va poder estar i em va animar a tastar un xacolí. I va ser a partir d'aquí, i que el meu marit també té una gran cultura vinícola, que m'hi vaig anar afecionant.

Ets de Badalona i veus vins de la DO Alella, oi que sí?

Doncs no t'enganyaré, quan vaig a la Sargantana, l'Anna, just quan hi entro, ja em posa una copa del que sap que m'agrada, el Marfil Clàssic. Tot i que haig de confessar que també m'apassionen els Verdejo de Rueda, m'encanten!

I els teus personatges beuen vi?

Sempre. En totes les meves novel·les, hi beuen vi. I és que el vi té moltes connotacions. És una beguda, és un ritual... Beure vi va associat a un moment de plaer. Per mi, la majoria de vegades és per celebrar que et trobes en bona companyia, en amistat o en família, tot i que també hi ha la manera de beure'l i d'assaborir-lo sola. ●



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



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





CEDIDA

L'espectacular mosaic de Cal Ros de les Cabres, al Masnou.

•• REPORTATGE

L'ànima del territori: el vi de la Laietània ahir, la DO Alella avui

Aquest article és una invitació a compartir les ganes de conèixer el vi del passat i del present.

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Coneguem el vi del passat i del present. Fem-ho amb la jovi- alitat que produeix un vi dolç fermentat amb mel i espècies, un *vinum mulsum*, lloat en un article pel metge nutricionista Abel Marín després d'assistir a la jornada commemorativa *2.000 anys de vi a Tiana* (2012); o bé amb un vi fermentat en àmfores presentat en una suggerent conferència fa alguns dies del sommelier Josep Roca (Celler de Can Roca) al Fòrum Vi del Fòrum Gastronòmic Girona 2013.

Com també degustant els reconeguts vins de la DO Alella: *Vinum bonum laetificat cor hominum* ("El bon vi alegra el cor de l'home"... i de la dona!).

Perquè, com li agrada recordar al periodista Enric Juliana: "Fa dos mil anys que som aquí." Aquest és l'origen de la seva ciutat natal, Badalona, l'antiga Baetulo romana, fundada durant els primers decennis del segle I aC i que va perdurar fins al segle VI dC. Formava part de la Laietània i era una de les ciutats plani-

ficades i realitzades de nova planta (*ex novo*) pels romans, juntament amb Blandae (Blanes), Iluro (Mataró) i, posteriorment, Barcino (Barcelona). Són algunes de les ciutats més antigues de la península Ibèrica, unides per un ramal litoral de la Via Augusta.

Les referències escrites més antigues que ens n'han arribat, tanmateix, són posteriors al canvi d'era. La més allunyada en el temps que descriu la costa catalana és de Pomponi Mela, pels volts del 43-44 dC: "*...inde ad Tarracōnem parva sunt oppida Blandae, Iluro, Baetulo, Barcino...*"

La convivència amb la població ibera preexistent, els laietans, era un fet des del principi als nuclis urbans esmentats per Plini el Vell cap a l'any 77 dC: "*...oppida civium Romanorum Baetulo, Iluro...*" La romanització de la Laietània s'havia produït al camp amb l'aparició de *villae* o cases de pagès al peu de la serralada de Marina, a partir d'una distribució de la terra amb propietats mitjanes (evitant el latifundisme).

Principalment es van dedicar a la vinya, un cultiu que va esdevenir cada vegada més intensiu per a un mercat en alça durant la segona meitat del segle I aC.

La ciutat de Baetulo era un indret on se centralitzava el vi laietà procedent de les vil·les circumdants, s'embarcava amb vaixells dins d'àmfores i començava, a través d'una xarxa

Pomponi Mela:
"*...inde ad Tarracōnem parva sunt oppida Blandae, Iluro, Baetulo, Barcino...*"

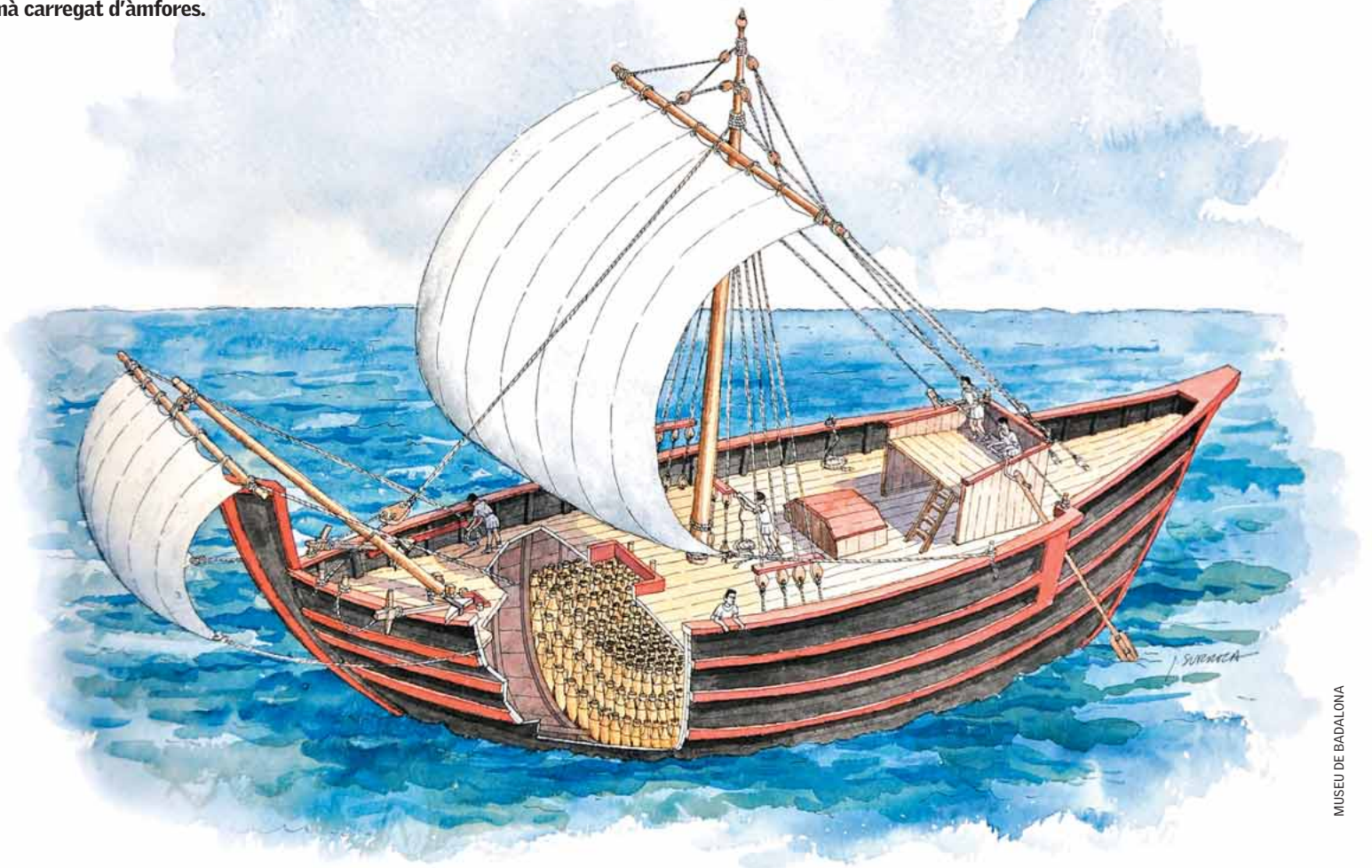
comercial perfectament organitzada, una distribució que, com veurem al llarg d'aquest article, el portava força lluny, als confins de l'Imperi romà. Cal assenyalar que la prosperitat que va generar el seu comerç es basava en el cultiu, la producció, l'envasatge en àmfo-

res i la venda d'un vi abundant de poca qualitat i preu baix, i va assolir una quota d'exportacions important dins les estructures econòmiques del món romà.

D'això fa més de dos mil anys. Convé destacar-ho i no oblidar-se'n. Perquè les transformacions econòmiques i socials, de les ciutats i del territori fins als nostres dies, han anat sempre de la mà de l'esforç, la modernitat i el benestar dels seus habitants. Ho han fet desenvolupant l'enginy tècnic per aprofitar els recursos, les comunicacions amb objectius comercials, el moviment de població i l'intercanvi d'idees, com també les possibilitats del medi natural.

El marc geogràfic i climàtic va propiciar des de l'època romana el cultiu de la vinya a la franja de pendents suaus a banda i banda de la serralada vora el mar. És una de les singularitats que perviu com a motor econòmic de manera bimil·lenària. La comercialització de vins i d'aiguardents, juntament amb la producció manufacturera, van com-

Recreació d'un vaixell romà carregat d'àmfores.



portar els segles XVIII i XIX al Maresme l'adquisició de capitals que van afavorir el desenvolupament aleshores d'una incipient industrialització tèxtil i l'arribada del ferrocarril.

La Denominació d'Origen Alella, constituïda per divuit municipis del baix Maresme i del Vallès Oriental, posa en valor aquesta tradició agrícola, avui especialitzada i reconeguda per la qualitat de la producció, a tocar de l'espai urbanitzat metropolità. Sapiguem valorar-ho, insisteixo, arrelats al futur.

El discurs dels valors ecològics i enològics de la implantació de les vinyes i de la producció vinícola es combina amb el paper estratègic de la

On era la DO Laietània?

La referència d'àmbit geogràfic de la Laietània té l'origen en el territori costaner dels ibers laietans, des de la vall de la Tordera a la del riu Llobregat, dominant la plana a banda i banda de la serralada Litoral. Actualment serien les comarques del Maresme, el Barcelonès, el Baix Llobregat, el Vallès Oriental i el Vallès Occidental.

Sense deixar de pensar en l'actualitat, i en concret en la implantació de la producció vinícola de la DO Alella, es troba situada en municipis del Maresme i del Vallès Oriental. En són divuit: Alella, Argentona, Cabrils, el Masnou, la Roca del Vallès, Martorelles, Montgat, Montornès del Vallès, Òrrius, Premià de Dalt, Premià de Mar, Santa

d'influència aleshores coincidia amb una bona part del territori de l'actual DO i va esdevenir el nucli urbà on els comerci-

L'àrea d'influència de Baetulo coincideix amb una bona part del territori de l'actual DO Alella

ants envasaven en àmfors el producte, negociaven les comandes i les embarcaven amb destinació als diversos mercats de consum. La marca era DO Laietània? Doncs no aniríem gaire desencaminats, ja ho veureu. Però no ens avancem i reprenem el marc físic i organitzatiu de la romanització.

Els treballs pioners de l'arqueòloga Marta Prevosti, *Cronologia i poblament a l'àrea rural d'Iluro* (Premi Iluro, 1980) i *Cronologia i poblament a l'àrea rural de Baetulo* (1981), són estudis de referència "clàssica" que unes quantes investigacions en el camp de l'arqueologia han fet evolucionar. En aquest sentit és vigent la definició territorial de Baetulo i Iluro i la relació ciutat-camp com un tot, però el caràcter ampli de la definició de vil·la romana a partir de l'existència de tècniques constructives romanes s'ha vist modificat per tal de saber amb més detall la diversitat i sobretot la funció que tenien els assentaments rurals. Podem diferenciar, així, entre vil·les formades segons el patró itàlic per una part residencial i una de rústica per a les feines del camp i industrials; assentaments amb hàbitats modestos i que tenien per funció principal ésser centres de producció vitivinícoles o terrissers; i hàbitats on predominava la funció residencial (tot i la importància de l'activitat productiva).

Pepita Padrós, cap del Departament d'Arqueologia del Museu de Badalona, situa el *territorium* dependent de Baetulo a "la zona entre el riu Besòs i la riera de Teià, i a l'altra banda de la carena, el límit se situava a Montornès del Vallès segons una font epigràfica, un *terminus augustalis* o pedra de

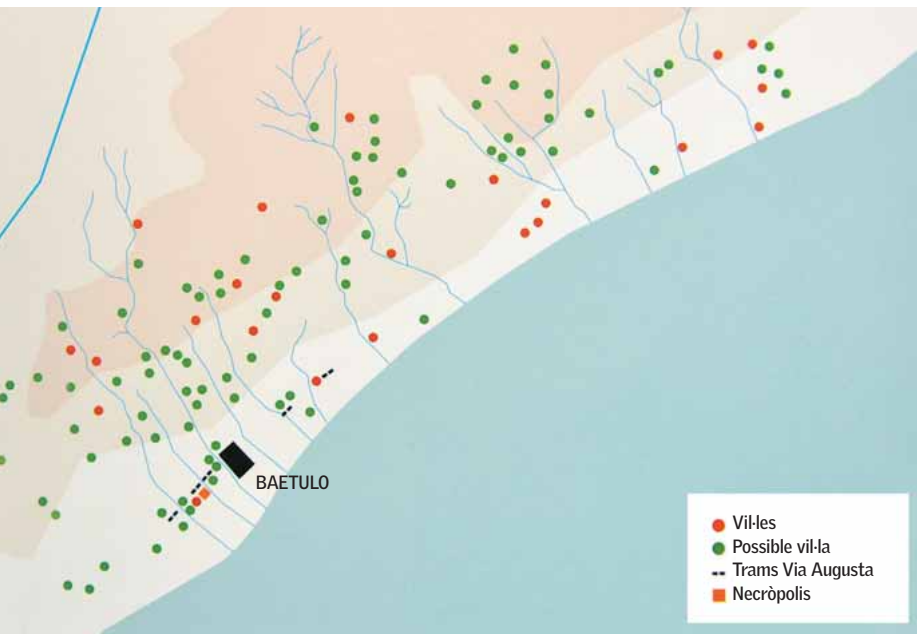
terme, d'època de l'emperador August". Al nord de Baetulo, continua Padrós, "hi havia dos punts naturals de pas de la serralada: o bé per la Conreria i Tiana, o bé per la riera de Vallromanès i per Alella, que comunica amb la costa".

Si tornem a parar l'atenció en Montornès del Vallès, ens trobarem amb l'assentament romà visitable de Mons Observans (Parc Arqueològic i Natural de Can Tacó-Turó d'en Roina). És situat dalt d'un petit turó de 120 metres d'altitud sobre el nivell del mar; des d'on es podien controlar les principals vies de comunicació de la plana. La datació del jaciment és del darrer terç del segle II aC (anterior, per tant, a les primeres ciutats -Baetulo i Iluro- de la Laietània) i té l'origen en una primera estratègia d'ocupació del territori. Per ampliar el coneixement sobre la romanització de la Laietània interior es pot consultar *Asentamiento rurales y asentamiento de la Layetania interior (Barcelona): romanización e impacto de los programas de organización territorial* de Marta Flórez i Josep M. Palet.

Les *villae* o masies agrícoles i ramaderes, com també els centres terrissers productors d'àmfors i dòlies, es repartien com veurem en l'apartat següent per les zones pròximes i el *suburbium* fora muralles de la ciutat.

El nou model d'assentament rural eren les villae, establiments camperols destinats a l'explotació agrícola i ramadera

El model d'assentament : la vil·la
Els inicis de la producció vinícola a Catalunya, i en concret a la Laietània, segons que explica el professor de la UAB Oriol Olesti a l'article *Els inicis de la producció vinícola a Catalunya: el paper del món indígena* (1998), cal situar-los "en la presència, ocupació i transformació d'aquestes àrees sota pautes romanes", tot i subratllar que "el pes decisiu en l'inici



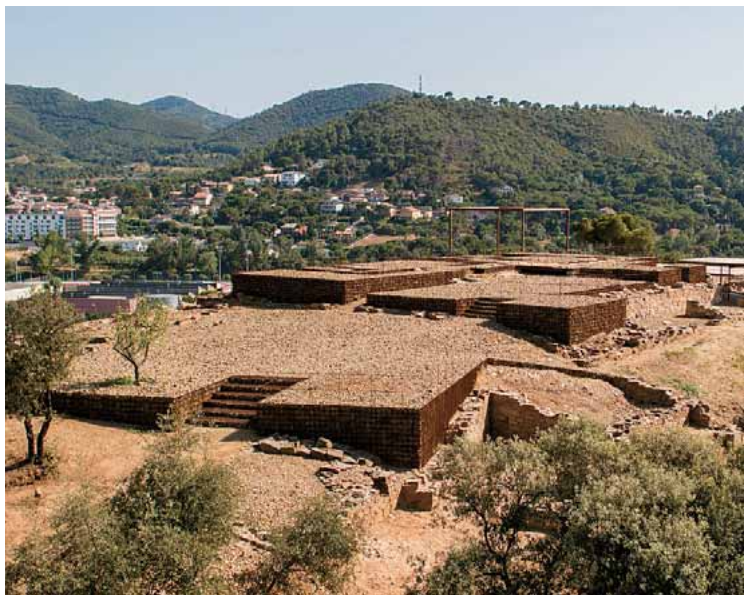
Situació de les vil·les romanes del territori de Baetulo.

competitivitat i l'impacte econòmic de la DO. Entre els seus actius hi ha el maridatge amb el turisme que incorpora el patrimoni, la saviesa tradicional i la modernitat en la restauració, com també la diversitat d'ofertes d'oci.

L'ànima del *territorium* que tenia un denominador comú en el cultiu, l'elaboració i la comercialització del vi perviu amb formes i sistemes moderns. De la mà d'especialistes sobre l'època romana -historiadors, arqueòlegs, tècnics de difusió- tractarem de recrear l'origen de la implantació de la vinya a la zona.

Maria de Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanès, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt.

Seguint el fil, si relacionem les "vinyes verdes vora el mar" de la DO Alella i les característiques del territori romà, hem de situar les ciutats de Baetulo i Iluro i el seu *territorium* administratiu i organitzatiu de caràcter econòmic com a elements clau en la concentració de la producció del camp i en la sortida comercial dels excedents de vi de la Laietània. Principalment va ser el cas de Baetulo, una ciutat en què ens centrarem perquè la seva àrea



ICAC - AJUNTAMENTS DE MONTORNÈS I MONTMELÓ

Vista del Mons Observans, jaciment a cavall entre Montornès del Vallès i Montmeló.

d'aquestes produccions vinícoles el portaren les poblacions locals". Anteriorment Olesti, al llibre *El territori del Maresme en època republicana (s. III-I aC)*, Premi Iluro el 1994, incidia en

el "reassentament dels pobles indígenes en les noves relacions de produccions romanes" i afirmava que és a la segona meitat del segle I aC i sobretot en l'àmbit de la distribució vi-

nícolica quan es pot "identificar la presència de personatges forans en aquest fenomen econòmic i social".

El nou model d'assentament rural eren les *villae*, establiments camperols en mans d'un propietari destinats a l'explotació agrícola i ramadera. Al territori de Baetulo s'ha comprovat que hi havia una vil·la romana per quilòmetre quadrat i, per tant, un predomini de la propietat mitjana.

Les vil·les, com ja hem apuntat, eren formades per una zona residencial (*pars urbana*) de caràcter benestant, amb habitacions pavimentades amb mosaics i parets revestides de refinades pintures murals com les excavades a la vil·la de Ca l'Alemany a la vall de Betlem de Badalona (un indret avui no visitable). També es poden esmentar els exemples de jaciments propers i emblemàtics com Can Ferrerons a Premià de Mar, on les excavacions van fer aflo-

rar una edificació octogonal amb banys privats que podria correspondre a un terratinent del segle IV i que està pendent d'un projecte de museïtzació per fer-lo visitable; i el clos arqueològic de Torre Llauder a Mataró, que conserva una vil·la romana d'època d'August (segle I aC) situada fora del nucli urbà d'Iluro i que permet una completa visita, sobretot a les dependències residencials.

D'una altra banda, a les vil·les romanes hi havia una part separada de l'habitatge dedicada a les feines derivades del conreu i del bestiar (*pars rustica*), tal com descriurem més endavant en el cas de la zona excavada de la vil·la de Can Sentromà a la vall de Montalegre de Tiana.

Molts dels assentaments al camp es dedicaven al conreu de la vinya i als processos d'elaboració del vi i per això disposaven d'instal·lacions pertinents. També hi havia centres productors especialit-

Recreació de la part d'una vil·la romana dedicada a la producció de vi.



MUSEU DE BADALONA



Baix relleu de marbre de Carrara (segle II dC) de la vil·la romana de Can Cusí (El Masnou) que representa una dona en actitud oferent. La bellesa i la qualitat artística de la peça indica la categoria dels seus amos.

zats: vitivinícoles i terrissers. Dels primers, podem esmentar els casos de la Cella Vinària a Teià. Dels segons, com a centres de producció terrissera esmentarem els més representatius: Cal Ros de les Cabres al Masnou (amb producció amfòrica), la Fornaca a Vilassar de Dalt (centrat en la producció ceràmica de gran format: material de construcció –*imbrex, tegulae* i maons– i *dolium*), Can

Com a exemple de centre productor visitable i museïtzat tenim el Parc Arqueològic Cella Vinària de Vallmora

Notxa a Argentona, Ca l'Arnau i Can Pau Ferrer a Cabrera de Mar i al *suburbium* occidental de Baetulo, els centres productors amfòrics de Can Peixau i de l'Illa Fradera. Aquest darrer, tal com explica l'arqueòloga Pepita Padrós, és “un complex terrisser amb sis forns i una enorme producció d'àmfores, excavat d'urgència per les obres del metro entre l'abril del 2008 i el maig del 2009”. Entre les instal·lacions per

elaborar vi hi havia l'espai de premsat, de fermentació i decantació i de magatzem, i en alguns casos amb forns d'àmfores que eren utilitzades com a recipients contenidors –no retornables– del vi. El cas de la vil·la del Morè a Sant Pol de Mar (equidistant dins la Laietània entre Iluro i Blandae) és bo per explicar-ho, perquè a les excavacions arqueològiques s'han trobat al mateix jaciment totes aquestes instal·lacions i des de la seva localització en un turó la producció es baixava a la costa per la riera propera i s'embarcava amb vaixells cap a ports de la Mediterrània. Uns quilòmetres més enllà podem esmentar la vil·la del Roser, on també es feia principalment vi i que dona contingut a l'exposició temporal “Calella, dos mil anys enrere”, visitable fins al final de maig al Museu Arxiu Municipal de Calella.

Com a exemple de centre productor visitable i museïtzat tenim el parc arqueològic de la Cella Vinària de Vallmora a Teià (format pel Centre d'Acollida Turística; el jaciment arqueològic documentat entre els segles I aC i V dC; i una vinya experimental). Hi té molta importància l'espai de premsatge (*torcularia*), amb l'espectacular reproducció de dues grans premses de les sis

que hi ha documentades, els dipòsits de most (*laci*) i les tines de ceràmica semisoterrades (*dolia defossa*) per fermentar i envellir el vi.

Si ens centrem en una vil·la romana on poder observar unes quantes dependències de la part rústica i també de la urbana (la majoria d'aquesta darrera part de la vil·la es troba sota l'actual masia), hem d'anar-nos-en a Can Sentromà a Tiana. Visitable algunes ocasions durant l'any, hi trobem entre més espais una possible quadra, una sala de premsatge amb un dipòsit de decantació i dos dipòsits recoberts de *signinum*, un petit cup on quedava el pòsit del raïm connectat a través d'un filtre a un gran dipòsit per a un vi net de brossa, amb una capacitat d'uns 13.600 litres (a partir del segle II dC).

La dedicació al negoci del vi en el cas de Baetulo també s'ha documentat en dues *domus* o cases benestants de l'interior de la ciutat, la Casa dels Dofins i la Casa de l'Heura (totes dues conservades actualment, la

primera museïtzada, als baixos d'uns edificis al carrer Lladó), en època romana situades a la part alta prop del fòrum, segurament propietat de dos grans productors o negociants. A la part del darrere de totes dues cases hi havia grans dipòsits de fermentació del vi, a més de zones de treball.

Tiana, Alella i Premià

Situarem tres poblacions de la Laietània i de la DO Alella com a exemple dels jaciments romans existents entre la costa i la serralada de Marina.

A Tiana, Xavier Galceran, president de l'Associació d'Amics de Sentromà, explica que Can Sentromà “és un lloc on s'ha viscut sempre des de fa més de dos mil anys”: “Des de la vil·la romana del segle I aC a la casa romànica, gòtica o la del segle XIX.” El conjunt de la masia, la biblioteca, l'ermita, el jaciment d'època romana i un perímetre al voltant seu són Bé Cultural d'Interès Nacional, per la qual cosa s'hi organitzen visites periòdiques

MUSEU DE BADALONA



Vista del jaciment de Can Sentromà, a Tiana.

AMICS DE SENTROMÀ



RAMON COLL

Vista aèria de l'edifici de planta octogonal de Can Ferrerons (Premià de Mar).

(la darrera va ser la Jornada Comemorativa 2.000 anys de Vi a Tiana, l'octubre del 2012) i la Generalitat hi ha intervingut en la consolidació de parets i paviments, tot i que l'associació expressa la preocupació pel futur del jaciment, que s'hauria de restaurar més.

La vil·la que ens hi trobem disposa d'una gran part rústica (la part urbana és sota la capella i la masia): en un principi es va dedicar a la producció de gramínies i a emmagatzemar-les en sitges i dòlies; posteriorment, a la segona meitat del segle II dC, i fins al segle IV, s'hi elaboraven importants quantitats de vi i han deixat testimoni de l'activitat magatzems, restes de premses, dipòsits i canalitzacions (les reformes a la vil·la del segle IV van ampliar la capacitat del dipòsit de vi de 13.600 litres a 16.200 i s'hi va instal·lar una premsa *torcular*). Un aspecte

Can Sentromà és un lloc on s'ha viscut sempre des de fa més de dos mil anys

destacat de les excavacions a Can Sentromà (els primers murs de la vil·la es van descobrir gràcies a una esllavissada fortuïta el 1934) és que han servit d'escola d'arqueologia de camp i d'història i d'ètica per a professionals del ram i persones que hi han col·laborat

durant anys, desinteressadament, perquè s'estimen el patrimoni i la cultura.

Quant a Alella, l'arqueòleg Josep Font, responsable d'Actium (una de les principals empreses del sector de l'arqueologia i el patrimoni històric de Catalunya, amb seu al poble), explica que "hi ha com a mínim tres jaciments que poden correspondre a assentaments agrícoles relacionats amb la producció vinícola: Can Llinàs, probablement un centre productor a la vall de Rials; la Plana, on hi ha un dipòsit que correspondria a un cup, a la Plana/Autopista/Serreta; i sota l'actual nucli antic", amb una cronologia "entre els segles I aC i V-VI".

En concret, al centre del poble –afirma Font– trobaríem "restes d'un assentament romà al vell mig de la plaça i a l'espai que ocupen l'Hort de la Rectoria i Can Lleonart". I recorda que, de fet, "la situació d'Alella és idèntica a la de la vil·la romana de Can Ferrerons de Premià de Mar: entre dues rieres". En total, a Alella hi ha documentats divuit assentaments d'època romana.

D'una altra banda, Font incideix que "hi ha indicis d'una premsa a la zona del Bosc de Can Cabús, corresponent al segle IV, i restes de forns ceràmics a la Plana (Hort de Cal Magre, tocant a l'autopista) i probablement al torrent del Sistres".

L'arqueòleg Ramon Coll ens esmenta com a principals jaciments romans que, per extensió i durada cronològi-

ca, es troben a Premià, entès a l'època romana com un tot (sense les demarcacions de Dalt i de Mar): "Can Ferrerons (Premià de Mar) i Santa Anna-Can Nolla (Premià de Dalt i Vilassar de Dalt)." En el cas de Can Ferrerons, "és una vil·la que comença en època de l'emperador August (cap al canvi d'era) i finalitza cap al final del segle VI dC o poc després". De la part urbana de la vil·la es va excavar un imponent edifici octogonal "que permet explicar conceptes de la vida de l'època, com ara l'anomenat *otium* (oci), la concepció de la vida aleshores, basada en el gaudi, amb la celebració de banquets, i moltes vegades en el coneixement". Respecte a la part rústica, assenyala que "el motor econòmic de la vil·la era la producció i comercialització del vi laietà, amb restes ben evidents a diverses èpoques".

Un altre aspecte força interessant de Can Ferrerons és que "permet explicar el declivi social i econòmic que acompanyà la fi del món romà, perquè els darrers temps (segles V i VI dC) l'edifici serà ocupat per una comunitat camperola que produeix vi, treballa el metall, etc., sembla que majoritàriament per a consum propi, i potser prestant servei (per exemple, de premsatge del raïm) a comunitats encara més petites dels voltants". Aquest és, per a l'edifici octogonal –conclou Coll–, "un ús molt diferent del de la seva primera època, és una adaptació als nous temps". En aquests moments Can Ferrerons no es pot visitar per una qüestió de normativa urbanística, tot i que es treballa en el projecte.

En el cas de Santa Anna, les dades són menys conegudes, "però també hi ha alguna evidència de caràcter vitivinícola". Alguns altres jaciments romans a Premià de Mar són "els del Palmar Hotel, els Frigorífics o l'establiment iberoromà del carrer de la Mercè. Per descomptat, també a Premià de Dalt hi ha el cas documentat de les Pèrgoles".

Els mercats del vi laietà

El vi va arribar a Roma de la mà dels grecs i es va popularitzar fins a esdevenir un hàbit.

El conreu es va anar estenent a una gran part de l'imperi i el comerç dels excedents de vi a les zones productores es va convertir en un dels negocis més rendibles.

A partir de la romanització de la Laietània, amb l'estructuració del territori i l'organització del camp, per mitjà de l'assentament de vil·les i centres productius es va intensificar el cultiu de la vinya (amb explotacions agràries ben delimitades, eines i tècniques adequades: empelts i sistemes d'emparrat), i es va relacionar amb la demanda d'uns mercats fortament especulatius. Les transformacions socials

Àmfora de vi fabricada a la Laietània amb la forma característica que rep el nom de Pascual I.



MUSEU DE BADALONA



MUSEU DE BADALONA

Vora d'una àmfora de la forma Pascual 1 amb la marca M.Porci, que correspon al nom del productor de vi Marcus Porcius.

i econòmiques es van accelerar d'una altra banda arran de la bona marxa del negoci vitivinícola. Aquest procés va començar a mitjan segle I aC i va representar la interrupció de les importacions itàliques a Baetulo provinents de la zona del Laci i de la Campània, amb vi envasat en àmfors grosses i pesants (les àmfors eren recipients ceràmics d'un sol ús perquè no tornaven al lloc de venda o producció).

Des de Baetulo les àmfors eren transportades amb vaixells (n'hi cabien unes 400 o 500)

Entre els anys 40 i 30 aC apareix l'àmfora model Pascual 1, més lleugera i transportable que no els models anteriors que imitaven les itàliques, realitzada als tallers propers a les vil·les i de la mateixa ciutat de Baetulo. Va ser la més abundant i comercialitzada a partir d'aquell moment (a la ciutat s'han trobat una gran quantitat d'àmfors d'aquestes, que indiquen la seva funció de lloc centralitzador de la producció, de vi i de terrissa, dels voltants).

Les exportacions de vi es destinaven principalment als mercats de la Gàl·lia. Les àmfors eren transportades amb vaixells (n'hi cabien unes 400 o 500 en fileres compactes a la bodega: el pivot de les àmfors de la fila superior se situava entre el coll i les nanses de les àmfors de la fila inferior), es transportaven fins al port de Narbona i d'allà, a través dels rius Garona, Roine i Loira, es

distribuïen per l'interior del territori gal encara en període de romanització després de les lluites contra les legions romanes. El vi de la Laietània, per tal d'abastar nous mercats, pujava cada vegada més nord enllà i arribava fins a l'Atlàntic, i creuava i tot l'estret de la Mànega per distribuir-se per la Gran Bretanya; i pel continent europeu arribava fins al *limes* germànic. Ara mateix, la troballa d'embarcacions accidentades i embarrancades al fons marí, els derelictes, permet obtenir informació de primera mà de les mercaderies (sovint poc deteriorades), les rutes i els vaixells.

Un comerç especulatiu a gran escala que va decaure els

primers anys del canvi d'era, quan la Gàl·lia va començar a produir amb tot el seu potencial els seus propis vins i va deixar d'importar els laietans. La conjuntura havia estat molt pròspera, però havia tocat sostre.

Aquest primer volum de negoci es va expressar amb una gran activitat edilícia a Baetulo: construccions públiques a la zona del fòrum, cases benestants, objectes artístics. Però si ens fixem en els aspectes comercials del període, tenen importància les marques d'àmfora estudiades per l'arqueòloga Montserrat Comas. Els noms dels segells –indicant el *praenomen* i el *nomen*– impresos a les àmfors destinades a

la Gàl·lia corresponien a personatges romans que podrien ser *negotiadors* o bé propietaris de les vinyes, fins i tot possiblement amb residència en uns altres llocs i que havien fet una inversió rendible a la Laietània. Les marques eren una mena de “denominació d'origen” del contingut, i entre aquestes el nom de M. Porci (Marcus Porcius), en àmfors Pascual 1, era el més abundant i repartit per tota la Gàl·lia de la producció originària de Baetulo.

La pèrdua del mercat gal i la nova competència va obligar a cercar noves xarxes comercials per al vi laietà. Recordem-ho: un vi senzill i barat, molt abundant, però de baixa qualitat. El nou lloc de destinació principal va ser la capital de l'imperi. En concret, el proveïment dels mercats i les tavernes de Roma. En aquesta segona etapa ja no apareixen noms ni cognoms, sinó dues lletres o tres que deixen d'indicar noms coneguts o personatges importants. Probablement feien referència a l'envàs, perquè podrien haver estat fetes pels artesans que modelaven les àmfors o l'amo de la terrisseria.

Un altre aspecte que cal tenir en compte són els mètodes de vinificació romans, descrits en tractats clàssics on s'esmenten els additius i les proporcions que s'afegien al vi, com ara: posar aigua de mar al most en el moment de la fermentació per contribuir a conservar-lo i potenciar-ne el gust; posar guix per reduir l'acidesa; mel per endolcir; plantes lleguminoses com el fenigrec per aromatitzar (se'n van trobar residus al desguàs d'uns dipòsits de vi a Baetulo); i també plantes, flors i fruites per aromatitzar. Així elaboraven diferents tipus de vi: de mel (*mulsum*), d'espècies, de roses (indicat per a malalties d'estómac), arropat, de fonoll (es considerava diürètic), de murtra, de farigola, de peres (es feia macerant peres dins del vi), de fenigrec (adequat per a les malalties de fetge)... Com va deixar escrit el poeta romà Ovidi, *vina parant animos* (“els vins preparen l'ànim”).

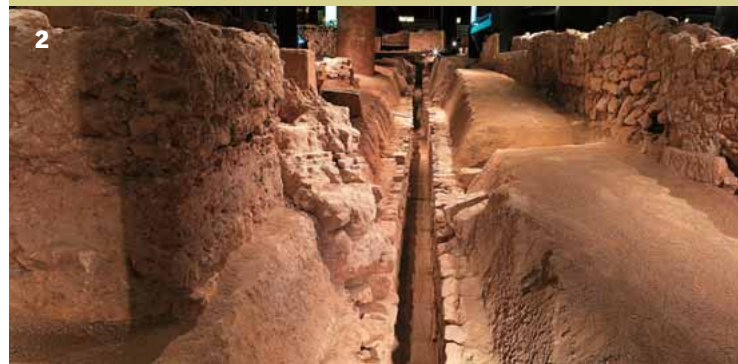
La divulgació del món romà

Una visita ineludible per conèixer l'època romana a Catalunya,

Visites ineludibles al subsòl badaloní

1. El conducte d'aigua del carrer Pujol es va descobrir l'any 1976. Es tracta d'una construcció subterrània que abastia la ciutat en direcció nord-sud travessant l'actual carrer Pujol. No se'n sap la llargada original, però se'n coneixen 92 metres.
2. Sota mateix del Museu es pot passejar per l'espectacular espai museïtzat que mostra les restes de part de la Baetulo romana.
3. La Casa dels Dofins és una casa benestant del segle I aC, exemple d'arquitectura domèstica amb una part dedicada a la producció de vi.

FOTOS: ANTONIO GUILLÉN - MUSEU DE BADALONA



i de la Laietània en particular, són els museus de les ciutats de Badalona i Mataró. Ens centrarem en el primer, seguint el fil argumental de l'article.

Al subsòl del Museu de Badalona i de la plaça Font i Cussó es conserven museïtzats 3.400 metres quadrats d'espectaculars restes de la ciutat romana (amb il·luminació escenogràfica, sons i objectes d'atrezzo): és l'espai Termes i Decumanus.

El vi del present i el del passat formen part de la nostra ànima com a descendents territorials dels laietans

S'hi pot veure l'edifici de les termes, seguir un itinerari pels principals carrers propers al fòrum amb *tabernae* (botigues), veure un audiovisual i admirar l'exposició permanent amb destacades peces de valor artístic i històric com la Venus de Badalona, les pollegueres de la porta d'accés a la ciutat, un cap escultòric d'Agripina, la Tabula Hospitalis i el vas de les naus (d'època ibera). Molt a prop del museu hi ha més espais visitables museïtzats i que transporten a l'època romana: el Jardí de Quint Licini, un espai amb restes d'un estany o piscina del jardí d'una casa construïda al final del segle I dC i una impactant reproducció virtual; la Casa dels Dofins, una *domus* o casa benestant del final del segle I aC, exemple d'arquitectura domèstica amb una part rústica amb dipòsits de vi; el conducte d'aigües, cobert amb volta de canó i pavimentat amb *signinum* que permet recórrer 40 metres. Entre les restes conservades també hi ha la Casa de l'Heura, els fonaments del teatre, a més d'alguns testimonis urbans fragmentaris, tot i que habitualment no es poden visitar.

El Museu de Badalona organitza la Magna Celebratio, un festival romà que arriba enguany a la novena edició convertit en un dels més destacats de Catalunya. Del 25 al 28 d'abril permetrà visitar els espais arqueològics de Baetulo,

degustar un menú romà als restaurants de la ciutat, veure recreacions d'oficis portades a terme per grups de reconstrucció històrica i assistir a escenes divulgatives de la vida quotidiana, a càrrec d'especialistes del món romà. Una cita cultural de primer ordre. Ja ho sabeu, *carpe Diem!* ("Aproveiteu el moment!")

Una empena importantíssima en la difusió conjunta dels jaciments ibèrics i romans de la Laietània, sobretot a la zona del baix Maresme i el Barcelonès, és el Festival Laietània que ja s'ha fet dues vegades (el setembre del 2011 i del 2012) amb molt bona acollida de públic. Gonzalo Berger, gerent de Tanit Didàctica i Difusió Cultural, l'empresa organitzadora juntament amb el Consorci de Turisme de Costa de Barcelona-Maresme, explica que "per mitjà d'exposicions i conferències, tallers experimentals, gastronomia i recreacions històriques es recreen els antecedents històrics de l'antiga Laietània". Berger incideix en el fet que el sorprenent patrimoni ibèric i romà "es podria visitar de manera coordinada tot l'any" i posa l'exemple de la Ruta del Vi al Maresme (que Tanit organitza conjuntament amb el Celler Alella Vinícola).

Seguint aquesta línia discursiva i d'actuació, Gonzalo Berger i Paula Lloret, especialista en didàctica i difusió, van presentar la ponència "Turismo cultural en el Maresme: retos y perspectivas" al primer Congrés d'Oci i Turisme (2012). Respecte als jaciments



Teatralització al Parc Arqueològic Cella Vinaria (Teià).



MONTSE SERRA

Josep Roca i els vins d'àmfora

El passat 26 de febrer el sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, va oferir dins del marc del Fòrum Gastronòmic de Girona una conferència amb tast en què els productes analitzats eren vins de gran qualitat elaborats dins d'àmfores. El títol de la proposta: 'Vins d'àmfora. Un viatge de retorn?'.

Deia Josep 'Pitu' Roca: 'Cada vegada hi ha una tendència més clara a tornar als ancestres, sí més no de parar-s'hi a pensar, sempre per millorar.' I és des d'aquesta perspectiva que s'han tornat a utilitzar les àmfores i les gerres de fang, que eren els contenidors de transport del vi en l'època dels grecs i dels romans.

La sessió, que va tenir parada al Penedès, Itàlia, Alemanya, Geòrgia i fins i tot Xile, va representar un recorregut de sensacions aromàtiques i tàctils en boca diferents a les què hom està acostumat a experimentar. 'En els vins d'àmfora hi trobem una cremositat que no dona ni la fusta ni l'acer', va afirmar Roca. Aquells més profans en els vins d'àmfora van sorprendre's en descobrir aromes de criança no provinents de la fusta.

Els vins d'àmfora són el passat; són també el futur?

arqueològics i els museus de Badalona i Mataró, els autors destacaven: "Una gran part de les inversions en la millora dels equipaments ja s'ha realitzat, ara és el moment de posar-los en valor, apostar per la creació de rutes comarcals conjuntes i millorar-ne la senyalització, la gestió de l'oferta i la comercialització del producte." La seva proposta de xarxa quedava ben clara: "Cal potenciar la idea que el Maresme pot apos-

tar i ha d'apostar, segons la nostra opinió, per consolidar, com a eix estratègic, una xarxa de turisme cultural d'aquesta temàtica."

El Parc Arqueològic Cella Vinaria a Teià també impulsa un conjunt d'iniciatives importants vinculades a la difusió de la cultura romana: visites teatralitzades de la mà del llibert Epictetus, abans esclau de Lucius Pedanius Clemens, el responsable i el propietari del centre productor al segle II dC (tal com es va trobar inscrit en una *signaculum* o segell de plom); la participació en jornades de difusió del vi DO Alella i productes gastronòmics del Maresme; la Festa de les Saturnals, l'origen pagà del Nadal; i la Festa Vinalia Rustica, una celebració que té per referent el començament de la verema en època romana, al setembre.

Un conjunt de propostes ben suggerents en què el vi romà de la Laietània té un gran protagonisme. El vi del present i el del passat formen part de la nostra ànima com a descendents territorials dels laietans: *Nunc est bibendum*. ("Ara és l'hora de beure.") ●

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



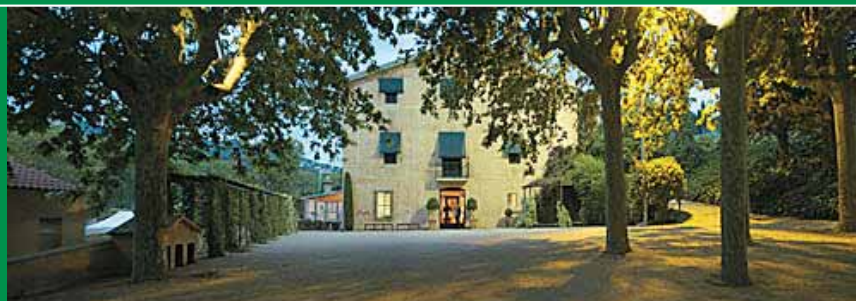
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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

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



Roura

Aprecieu la diferència

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

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por: J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04885 - B
Nº EMB 6 563 - B

S

sauvignon blanc

Roura

2006
Alella

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por: J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04885 - B
Nº EMB 6 563 - B

3

Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por: J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04885 - B
Nº EMB 6 563 - B



Badalona, ciutat romana

El mes d'abril vinent, la Magna Celebratio acostarà la Baetulo romana als ciutadans. Un festival organitzat pel Museu de Badalona que, d'una manera amena i rigorosa, aprofita el nombrós llegat arqueològic de la ciutat per posar a l'abast dels visitants la vida quotidiana a l'època de l'Imperi romà.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ANTONIO GUILLÉN - MUSEU DE BADALONA

Badalona conserva un ric patrimoni romà al voltant del qual ha articulat una interessant oferta cultural, amb l'epicentre en l'actiu Museu de Badalona. D'entre les nombroses accions que organitza per divulgar aquest important llegat, la Magna Celebratio brilla amb llum pròpia pel fet de ser un projecte ambiciós i de producció complexa. Es tracta d'una activitat participativa en què grans i petits, experts o llecs en la matèria, gaudeixen d'uns quants dies intensament romans per familiaritzar-se amb la vida de la Baetulo de fa vora vint segles i amb la cultura romana en general. Els dies 25, 26, 27 i 28 d'abril se'n farà la novena edició.

Una gran celebratio

L'origen d'aquest esdeveniment va lligat al Dia Internacional dels Museus. En l'edició del 2005 es van organitzar tota una sèrie d'activitats al voltant de la data, reunides sota un títol que va fer fortuna: Magna Celebratio. Unes jornades de portes obertes a les restes romanes de la ciutat, les primeres jornades de cuina romana i una desfilada de soldats realitzada per grups de reconstrucció arribats de tot el Principat formaven un atractiu programa que amb els anys s'ha anat ampliant i enriquint i ha guanyat cos i entitat.

La Magna Celebratio actual incideix especialment en la quotidianitat del món romà. Els grups de reconstrucció, ara

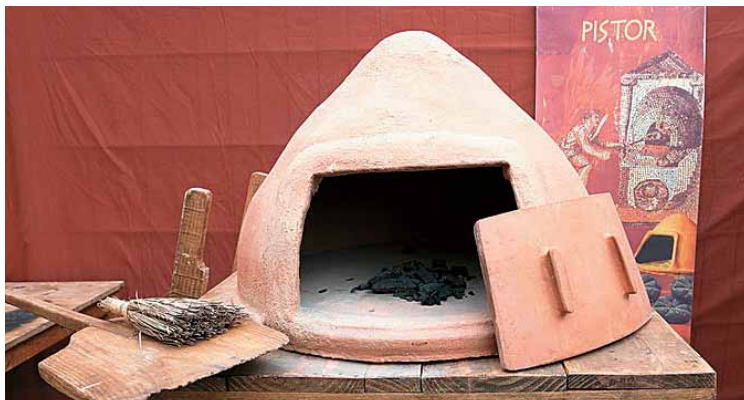
Els grups de reconstrucció es concentren especialment a mostrar el dia a dia a la ciutat: els oficis, els vestits, el menjar de rics i pobres...

gairebé tots locals, s'han diversificat i es concentren especialment a mostrar el dia a dia a la ciutat: els oficis, els vestits, el menjar de rics i pobres..., la vida dels ciutadans ha guanyat

protagonisme respecte a les tradicionals i espectaculars desfilades de soldats.

Per a tots els gustos

La Magna Celebratio té un esperit transversal i mira d'atraure participants de gustos diversos. Els qui tenen més tirada a escoltar s'atansen a les conferències que proposen especialistes sobre temes romans (i que enguany s'han titulat "La bellesa a Roma" i "Baetulo Barcino"). Els qui tenen tirada a les arts escèniques poden triar les representacions teatrals com una manera diferent d'aproximar-se al món romà en un marc tan adequat com és el subsòl del museu: en aquesta novena edició s'han progra-



Lectures col·laterals

Coincidint amb la primera Mostra Gastronòmica, el museu edità un llibret monogràfic titulat *La cuina en l'època romana*. Posteriorment se n'han publicat nou més, que en la línia de la Magna Celebratio tracten aspectes diversos de la vida i cultura romanes. La temàtica gastronòmica s'aborda en quatre exemplars: a part el primer volum, genèric, en trobem de dedicats al pa, al vi i a les herbes, espècies i condiments. Els exemplars dedicats als tints, la medicina, la joieria i el tèxtil completen fins ara aquesta petita sèrie de monogràfics que, a poc a poc i de manera entenedora i gràfica, acosten Roma al lector. Es poden obtenir al museu.

'Gustatio', 'prima mensa' i 'seconda mensa'

En un festival on la quotidianitat i el dia a dia exerceixen un paper destacat, és normal que la gastronomia hi tingui una importància especial. Ja en la primera Magna Celebratio es proposà a alguns restaurants de Badalona que cuinessin plats d'un dels receptaris més antics que es coneixen, *De re coquinaria*. Aquesta obra s'atribueix a Marc Gavi Apici, un excèntric gastrònom romà que invertí tota la seva fortuna a tastar les viandes més refinades, exòtiques i cares de l'època. La proposta culinària del museu engrescà quatre restaurants i la resposta favorable del públic animà l'organització a mantenir-ne la convocatòria els anys següents. Actualment hi ha una mitjana de set o vuit establiments que ofereixen plats de la cuina romana elaborats amb l'assessorament d'arqueòlegs especialitzats, i ha esdevingut un dels referents de la Magna Celebratio. Any a any, i sempre amb el rigor i la qualitat com a principals trets, la Mostra Gastronòmica ha permès donar a conèixer una cuina que, tot i mantenir lligams evidents amb l'actual, no disposava de molts ingredients que ara són del tot comuns, i que s'elaborava emprant utensilis molt diferents dels d'avui.

Els àpats festius dels romans eren bacanals copioses i comprenien una gran quantitat de plats que formaven la *gustatio*, *prima mensa* i *seconda mensa* (equiparables als nostres entrants, segons plats i postres). Per motius pràctics els menús de les jornades gastronòmiques tenen un format convencional i els comensals degusten els plats asseguts i entaulats.

mat les obres *Commentariolum petitionis* (sobre com es feia campanya a les eleccions romanes) i *Converses de meutes* (espectacle basat en uns textos del segle II dC). Els més badocs i curiosos tenen una oferta feta a mida: les demostracions d'arts i oficis al carrer, on poden veure en viu eines i tècniques tradicionals, de vegades extingides, protagonitzades per ferrers, terrissaires, teixidors, escultors, elaboradors de mosaics... Aquestes demostracions re-

presenten per al públic l'oportunitat d'interactuar amb els artesans. Destinats a un públic familiar i amb vocació totalment didàctica, el museu també organitza una sèrie de tallers dissenyats per als més menuts, en què poden iniciar-se en les tècniques artesanals, els jocs i fins i tot rebre lliçons en una escola romana.

Coincidint amb la IX Magna Celebratio, el museu acull l'exposició "El sexe en l'època romana" realitzada en col·laboració amb l'Arqueoxarxa i

que inclou peces arribades de tot Catalunya.

Un dels clàssics atractius de la Magna Celebratio és la possibilitat de visitar una part del llegat romà de Baetulo que habitualment és tancat al gran públic. A banda les populars Termes i Decumanus, situats al subsòl del museu, s'obren al visitant restes com el jardí de Quint Licini, el mosaic de la Torre Vella, les restes del teatre i del temple o la Casa de l'Heura. Quan és necessari contextualitzar les restes, les

visites s'acompanyen amb explicacions d'experts.

Les xifres donen una idea de la importància d'un esdeveniment cultural com aquest: el 2012 van passar per la Magna Celebratio 22.000 visitants durant el cap de setmana, i en l'organització van col·laborar 120 persones, responsables de fer que tot rutlli en unes jornades que converteixen la cultura antiga en un acte popular. Podeu descarregar-vos-en la programació completa a www.magnacelebratio.cat ●

Els restaurants de Badalona elaboren per a nosaltres plats de cuina romana

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Gustatio (primer plat) ***Epityrum nigrum et epityrum album*** (olivada negra i blanca)



Restaurant: **Hirus** / Xef: **Anna Utset**

Ingredients:

Olives negres	Fonoll	Fulles de menta
Olives verdes	Comí	Oli
Coriandre	Fulles de ruda	Vinagre

Elaboració: (Cada tipus d'oliva separatament, però amb el mateix mètode). Traiem el pinyol de les olives i les trossegem amb un ganivet. A continuació, dins un morter, triturarem la barreja d'herbes seques i fresques. Afegim la polpa de les olives al morter a poc a poc, barrejant-hi lentament l'oli. Acabem esquitxant-hi un polsim de vinagre i ho servim sobre llesques de pa d'espelta.

Nota: La recepta que es conserva d'aquest plat no detalla les quantitats ni proporcions de cada ingredient. D'aquesta manera, cal que cadascú l'elabori al seu gust jugant amb les proporcions. Cal tenir present que la menta hi aporta un gust molt refrescant i que cal anar en compte de no passar-se amb la ruda!

Maridatge: Serralada de Marina 100% pansa blanca brut nature (Altrabanda)

Tot té un començament:

És un plat que forma part de la *gustatio*, l'aperitiu, de totes les taules de l'antiga Roma i té per protagonistes les olives negres i verdes, acompanyades d'un reguitzell d'herbes que han conviscut en el seu assaonament i d'un grapat d'espècies i de plantes aromàtiques utilitzades en l'elaboració de la recepta. La Ruth, a més, el presenta amb un pa d'espelta fet expressament per a l'avinentesa.

Us proposo començar amb un vi que sigui un xic vibrant, fresc i efervescent perquè ens ajudi a obrir la gana. Us presento el Serralada de Marina 100% pansa blanca, un vi escumós de qualitat amb DO Alella i elaborat pel celler Altrabanda seguint el mètode champenoise.

Un vi franc, com el plat que presentem, que vol mostrar les característiques varietals de la pansa blanca. Al nas, hi trobarem aromes afruitades, florals i cítriques que seran un complement perfecte per a totes les olors que desprèn el plat. Les notes de la segona fermentació posaran l'accent a aquest pa tan especial i, a la boca, la bombolla fina i ben integrada, la frescor i un toc d'amargor al final compensaran les sensacions untuoses netejant-la a cada glop: de manera que cada mossegada serà com un nou començament.

Prima mensa (segon plat) ***Pollum numidicum*** (pollastre numídic o pollastre africà)



Restaurant: **El Cafè de les Antípodes** / Xef: **Ricard Vila**

Ingredients per a 4 persones:

4 cuixes de pollastre o pintada	Fulles de ruda	2 cullerades de mel
1 litre d'aigua	1 pessic de pebre	3 cullerades de garum (salsa romana a base de peix fermentat)
Asafètida (all o ceba en pols)	1 culleradeta de comí	5 cullerades d'oli
3 grans d'all	12 dàtils	Sal
1 ceba	10 grams de pinyons	
	Vinagre	

Elaboració: Bullim les cuixes en aigua amb l'all i la ceba. Un cop cuites, reservem el brou i posem a macerar les cuixes durant dues hores amb oli, l'asafètida i l'all. Preparem una mescla de comí, pebre en gra, asafètida i coriandre. Hi afegim, primer, un gra d'all, fulles de ruda, els dàtils i els pinyons i, a continuació, la mel, el garum, una mica més d'oli i el vinagre fins a aconseguir una pasta homogènia. Un cop macerades les cuixes, les posem al forn fins a enrossir-les. Lliguem el brou amb la mescla anterior i servim les cuixes amb aquesta salsa per damunt. Ho acabem amb un cop de molinet de pebre per sobre.

Maridatge: Bouquet d'A Syrah, 2011 (Bouquet d'Alella)

Diàleg/conversa (via WhatsApp): Vaig demanar a en Ricard que quedés amb mi per parlar de la recepta que ell faria i la seva resposta va ser:

—R: Sí, cap problema... passaràs pr'aki? La meua recepta és pollastre numídic... Els romans de la zona eren de rosat...

La seva proposta no encaixava amb la meua idea inicial, potser un mica més agosarada: un vi negre jove, el syrah de Bouquet d'A del 2011.

Fa un parell d'anys vaig conèixer aquest syrah quan encara no havia nascut i només era un projecte. Quan el tastàvem es mostrava encara tímid i poc enraonador, però això no em va fer perdre la curiositat per tornar-m'hi a trobar. Ara tinc la possibilitat que m'expliqui un munt de coses noves.

Al començament es mostra viu i molt alegre, les seves aromes madures de fruita vermella i negra dialoguen amb els gustos dolcencs i frescos del plat, petits tocs balsàmics i minerals donen conversa a la multiplicat d'elements que anirem trobant a cada mos. La seva guarda de divuit mesos entre roures de procedències diverses ens fa ensumar olors vingudes de llocs llunyans que ens recorden espècies que reforcen el deix oriental del plat. El pas suau i agradable per la boca conviurà fàcilment amb la carn tendra del pollastre i el seu gust final en farà, de tot plegat, una delícia!



MARIDATGES: ANNA ABELLAN



ANNA UTSET



RICARD VILA



NASI NIUBÓ



ENRIC ZORRILLA

Prima mensa (segon plat) *Indicum pisum cum sepias minutas* (pèsols de l'Índia amb sipionets)



Restaurant: **La Sargantana** / Xef: **Nasi Niubó**

Ingredients per a 4 persones:

2 quilos de pèsols sense desgranar	1 got de vi blanc DO Alella
500 grams de sipionets	1 culleradeta de café de coriandre molt
6 porros	amb orenga i comí
2 manats d'all tendres	Oli d'oliva verge extra

Elaboració: Desgranem els pèsols i traiem la closca interna dels sipionets amb cura que no es trenquin. Sempre que sigui possible, és millor que no passem els sipionets per aigua dolça. Tallem els porros i els alls tendres a rodanxes fines i els reservem. Posem una cassola al foc amb oli i saltem breument els sipionets. Els retirem i afegim ara la bresa de verdures i la deixem confitar. Un cop confitades, aboquem els pèsols a la cassola i el got de vi blanc. Ho deixem estofar amb la cassola tapada uns quants minuts i, a mitja cocció, hi afegim els sipionets saltats. Salpebrem i hi afegim el coriandre, l'orenga i el comí. Tapem la cassola i deixem que s'acabi de coure.

Maridatge: Marfil Clàssic, 2011 (Alella Vinícola)

Un bon record:

No sé quin va ser el primer dia de la meua vida que vaig pelar pèsols: copiava els moviments ràpids i àgils de les mans de la meua àvia, que hàbilment desgranaven les beines una a una. Quan em cansava, que era de seguida, menjava aquelles perles cruixents i dolces com si fossin laminerades.

De més gran he estat incomptables vegades molt a prop del Nasi mentre ell cuinava el plat i he pogut gaudir i participar de tota la preparació, elaboració i menja.

El pèsol i el sipionet o el sipionet i el pèsol són companys en un plat que ens ho posa ben fàcil per trobar-hi una parella perfecta, perquè el mateix vi que fem servir per cuinar-lo es pot usar per maridar-lo. I perquè és un plat que representa el Mediterrani i la nostra cuina encara avui.

Trio un vi que, tot i ésser tradicional perquè ens acompanya des de fa un munt d'anys, ara ens ofereix una nova mirada dels clàssics d'Alella. Continuem amb un vi blanc jove, el Marfil clàssic de la "vinícola" varietal de pansa blanca, Alella 2011.

Trobarem al nas aromes fresques de fruita i flors amb un toc cítric i salí que caminaran al costat dels nostres ingredients principals. També hi notarem plantes del bosc mediterrani que ajudaran a conjuntar totes les olors del plat. A la boca el notarem llaminer i suau, per embolcallar les textures del sipionet i engrandir la dolçor del pèsol. Aquest conjunt de gustos esclatarà al nostre paladar i desprendrà dolçor i frescor enmig de tots els sabors. El llarg final d'aquest vi ens aportarà un record durador de l'àpat.

Secunda mensa (postres) *Tyropatinam cum piper* (flam amb pebre)



Restaurant: **Neró** / Xef: **Enric Zorrilla**

Ingredients per a 4 persona:

Ingredients per a quatre persones:

Mig litre de llet
6 ous
250 grams de formatge fresc tipus ricotta o Burgos
Mel
Pebre

Elaboració: Escalfem la llet amb el formatge i remenem fins que sigui una crema. Hi afegim una mica de pebre i els ous batuts. Coem a foc lent al bany maria sense remenar per obtenir una textura de flam. També es podria coure remenant la preparació i obtindríem una mena de crema. Ho desemmotllem un cop fred i ho servim decorant el flam amb uns quants grans de pebre i afegint-hi una mica de mel.

Maridatge: Blanc de Neu, 2010 (Alta Alella)

Final imaginat:

Quan falten pocs minuts per servir els dinars, l'Enric surt de la cuina per parlar-me de la recepta que prepara. Mentre en descriu tota l'elaboració, de seguida imagino els gustos, textures i olors que hi trobaré..., i també ideo un vi que pugui acompanyar el plat.

Vaig crear un vi imaginari que fos dolç, però no en excés, fresc per no fer pesant aquest final i amb aromes discretes i elegants que, de tant en tant, es deixessin ensumar quan s'acosta la copa als llavis. No sé quina és la probabilitat de trobar-lo, però crec que podria existir.

Repaso tots els vins que pertanyen a la DO i... *eureka!* Crec que l'he trobat: aquest vi fet com un vi de gel és el Blanc de Neu del celler Alta Alella. Quedo amb una part del seu equip i improvisem un tast per comprovar si la realitat s'aproxima a la meua imaginació.

La suma de dolç i dolç pot semblar excessiva, però en aquest cas el gust dolç de la mel i la textura cremosa del pastís mariden perfectament amb l'entrada dolça d'aquest petit tresor; i la seva acidesa ens aporta el grau just d'equilibri per abaixar la sensació intensa.

Enriquem aquest final amb aromes fines i elegants on predominen les sensacions cítriques i on també notem fruita madura, flors i espècies. La llargada del postgust ens farà pensar que tot això tan bo no s'acaba mai.

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

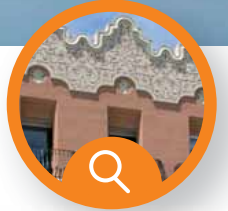
Menús de grup

Espai especial per a grups a la cava del celler



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

VINE A CONÈIXER BADALONA!



ftB

Fòrum de Turisme de Badalona

L'exposició dels Amics de Sentromà

L'any 2012 els Amics de Sentromà van crear una exposició a la que van posar per títol "2000 anys de vi a Tiana". Formada per diversos panells, l'exposició explica l'origen de Can Sentromà i l'evolució d'aquesta vil·la en relació amb la seva capacitat de produir vi. En dues ocasions durant el 2012, i com a complement a l'exposició, es van organitzar visites guiades al jaciment i una xerrada explicativa.

Avui, l'Associació d'Amics de Sentromà, ens ha cedit amablement la seva exposició perquè la mostrem als nostres lectors a través d'aquest parell de pàgines.

LA LAIETÀNIA

Baetulo i la colonització agrícola del territori

La Laietània, una zona que abastava les comarques actuals del Maresme, el Barcelonès i el Vallès, no va ser aliena a aquesta activitat vitivinícola iniciada arreu de l'Imperi. L'arribada dels romans a aquesta zona fa més de 2.000 anys va contribuir en gran manera al desenvolupament d'un nou model d'estructuració del territori i d'organització del camp, a través de l'assentament de moltes vil·les o cases de pagès, que es varen dedicar majoritàriament al conreu de la vinya.

El vi que s'obtenia s'havia de comercialitzar i *Baetulo* va ser el punt que va centralitzar tot el vi procedent de les vil·les del territori circumdant.

Així, la ciutat es va convertir en un dels principals llocs d'embarcament des d'on s'exportava el vi laietà a través d'una xarxa comercial perfectament organitzada.



EL VI EN ÈPOCA ROMANA

En època romana, el cultiu de la vinya va ser una de les activitats agrícoles més desenvolupades en la majoria



d'exploracions rurals. El vi va arribar a Roma de la mà dels grecs, que el consideraven un signe de prestigi, cultura i civilitat. Els romans el varen adaptar als seus costums i ràpidament va començar a popularitzar-se per acabar convertint-se en un hàbit i, per tant, en un valor comercial i una mercaderia d'intercanvi.



Seria impossible entendre la societat romana sense el vi, tothom en consumia i a qualsevol ciutat es podien

trobar nombrosos establiments on es venia. Aquesta popularitat va provocar que la vinya es convertís en un dels conreus més abundants en gran part de l'Imperi, i la producció i el comerç de vi en un dels negocis més rendibles.

LA VALL DE TIANA

La vil·la de Can Sentromà



La vall de Tiana, que queda dins la zona del que era la Laietània romana, està situada davant del mar i té una climatologia molt benigna, idònia per al creixement de la vinya. Probablement aquest va ser un dels motius pels quals els romans s'hi van instal·lar en nombroses vil·les o cases de pagès que, en la gran majoria de casos, es varen dedicar al conreu de la vinya i a l'elaboració de vi.

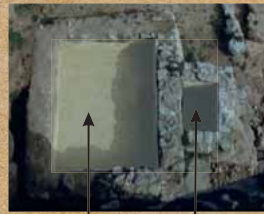


Una de les vil·les més importants, tant per les seves dimensions com per la qualitat de les seves instal·lacions vinícoles, va ser Can Sentromà. Aquesta vil·la comptava amb una part rústica molt gran, amb magatzems, premses, dipòsits, canalitzacions, etc., i constituïa un autèntic centre productor que va elaborar grans quantitats de vi entre els segles II i IV.

LA VIL·LA DE CAN SENTROMÀ

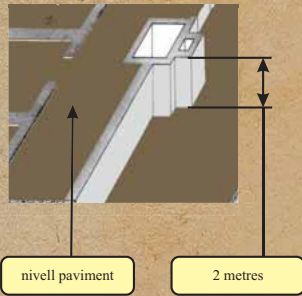
Les instal·lacions vitivinícoles del segle II

En un principi, la vil·la de Can Sentromà es va dedicar a la producció de gramínies i al seu emmagatzematge en sitges i dolia. Però, a la segona meitat del segle II dC, va canviar aquesta producció per la del conreu de la vinya. És el moment en què es fa una sala de premsatge amb un dipòsit de decantació i es construeixen dos dipòsits de diferents mides, coneguts com a cup i cupet. El vi es feia passar d'un a l'altre a través d'un filtre i s'obtenia, així, un vi net de brossa que es recollia en un dels dipòsits, mentre que, a l'altre, hi quedava el pòsit. La seva capacitat era d'uns 13.600 litres. Aquest volum, realment considerable, no s'hagués pogut produir sense una gran extensió de conreu de vinya, que podria estar al voltant de les 5 hectàrees.



Gran dipòsit (cup)
13.600 litres
amb una alçada
aproximada de
uns 2 mts.

Petit dipòsit (cupet)



nivell paviment

2 metres

LA VIL·LA DE CAN SENTROMÀ

Ampliació de les instal·lacions vitivinícoles en el segle IV

Al final del segle IV, la vil·la de Can Sentromà fa noves reformes: es remodela i s'amplia l'espai a la zona on hi havia el doble dipòsit i es construeix una nova sala de premsatge dividida en dues parts per una petita canal que desemboca en el mateix doble dipòsit, que en aquesta època passarà a tenir un volum de 16.200 litres.

Paral·lelament, es construeix també una premsa amb un dipòsit de recollida de líquid d'uns 2.600 litres.

La finalitat de totes aquestes ampliacions és, evidentment, la d'obtenir una major capacitat de producció i, per tant, indica que en el segle IV, l'activitat vinícola de la vil·la de Can Sentromà estava en plena expansió.



Pallja i corda

PREMSA TORCULAR

LACUS

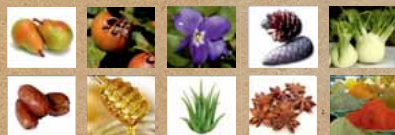
Barres d'accionament

GÀBIA DE PREMSAT (alçada regulable)

CALCATORIUM

EL VI QUE ES FEIA A CAN SENTROMÀ

Els romans varen ser uns grans experts en la manera de desenvolupar el millor creixement de les vinyes. Coneixien diferents sistemes per plantar-les, així com la manera de fer empelts i d'emparrar els ceps aguantant-los amb fusta de castanyer, amb vimet, amb canya o bé plantant oms i deixant que el sarment s'enrosqués a la soca dels arbres.



ALGUNES DELS TIPUS DE VI

- de mel
- d'espècies
- de roses
- arropat
- de violes
- d'anet
- d'anís
- de fonoll
- de codony
- de garrofes
- de nesples
- de polioli
- de peres
- de sidra
- de magrana
- de dàtils
- de figues
- de sicòmor
- d'àloe
- de murtra
- de llentiscle
- de terebint
- d'atzarí
- d'agràs
- de resina
- de pinyes
- de llorer
- de ginebró
- d'api
- de julivert
- de ruda
- d'absinti
- de ceba marina
- d'hisop
- de malrubí
- de farigola

Quant als mètodes romans de vinificació, les fonts antigues ens han aportat textos força precisos, que descriuen, entre d'altres, l'addició de diversos productes, com la pega i la colofònia, extretes de la resina, per impermeabilitzar els recipients; l'aigua salada o aigua de mar, que se solia posar al most en el moment de la fermentació per ajudar a la conservació i potenciar-ne el gust, o el guix, que servia per rebaixar l'acidesa; la mel per endolcir.

A més, també s'aromatitzava amb tot tipus d'espècies, plantes, flors i, sobretot, fruites. El vi de Can Sentromà, doncs, era un vi amb un gust ben diferent del que coneixem avui dia, un vi que, com escriu l'historiador antic Plini, no era de gran qualitat, però sí molt abundant.

ROMA BEVIA EL VI FET A CAN SENTROMÀ

L'exportació i el transport del vi



El vi de la Laietània, com el de Can Sentromà, un cop acabat el procés de vinificació, era transportat en carros cap als grans centres distribuïdors i s'envasava en àmfores fabricades en forns propers. Les àmfores eren els contenidors imprescindibles per poder portar a terme l'exportació del vi i també de l'oli i les salaons de peix. Va ser un envàs que durant segles va servir per protegir i transportar per tot l'Imperi aquests productes bàsics. Un cop envasat en àmfores, el vi de Can Sentromà es carregava en vaixells de petit tonatge



on cabien unes 400 o 500 àmfores, i navegava cap a diferents ports de la Mediterrània. El sud de França va ser un dels primers punts on va arribar aquest vi laietà i, a través dels rius Loire i Rhone, es va endinsar fins a les costes d'Anglaterra i fins la frontera amb Germània. Més endavant, aquest vi va arribar fins a la mateixa Roma per servir-lo a la població que omplia les tavernes de la ciutat.

Fòrum de Turisme de Badalona

Agrupats des de l'any passat en el Fòrum de Turisme de Badalona, un grup de badalonins treballen per donar a conèixer la ciutat i col·laborar en les iniciatives relacionades amb el sector. Combinen experiència, il·lusió i empena, i en poc temps el seu esforç ha donat els primers fruits.

TEXT: DAVID ROMAN



Francesc Oriol, Meritxell Casellas, Jordi Ballesteros i Anna Ventura, membres del Fòrum de Turisme, al monestir de Sant Jeroni de la Murtra.

Platja, muntanya, història, comerç, serveis... Badalona reuneix tot el que cal per ser una destinació turística reconeguda, però actualment encara són pocs els qui la identifiquen com a tal. Conscients d'aquesta realitat, empresaris i entitats badalonines han decidit sumar esforços per mirar de donar una empena a la ciutat a través dels serveis, i s'han associat en el Fòrum de Turisme de Badalona. Jordi Ballesteros, un dels involucrats en el projecte, sintetitza l'objectiu en una frase: "Es tracta d'articular un discurs turístic des de la iniciativa privada." El discurs, és clar, inclou molts fronts i disciplines,

i això converteix el fòrum en una organització oberta a tota aquella empresa, establiment o activitat que pugui associar-se al nom de Badalona. Aquesta transversalitat explica que, si bé en les reunions de treball s'impliquen especialment empresaris lligats a la restauració i l'hostaleria, en total hi hagi una trentena d'entitats vinculades, incloent-hi clubs esportius, comerços i organitzadors d'esdeveniments culturals.

Molta feina a fer

Per convèncer-nos de les possibilitats del projecte, des del fòrum ens citen al monestir de Sant Jeroni de la Murtra, una mostra d'aquesta Badalona

desconeguda que reivindiquen: un indret de singularíssima bellesa, situat a tocar d'una enorme font de potencials visitants com el Barcelonès. "La idea del fòrum sorgí en certa manera lligada al moment difícil que pateix l'economia en general", apunta Meritxell Casellas, hostalera: "Calia plantejar noves idees relacionades amb el turisme. La gent fa coses, però tothom tendeix a anar a la seva, i creiem que és millor posar-nos d'acord, crear sinergies. Passat un any, el Fòrum de Turisme sembla una proposta lògica, i suposo que per això va tirar endavant."

El fòrum va començar a caminar al principi del 2012 treballant en un terreny que fins llavors havia estat patrimoni exclusiu de l'administració. Tots els implicats estan convençuts del potencial turístic de la ciutat, malgrat reconèixer que hi ha molta feina a fer. "És un repte, i alhora un avantatge", explica optimista Anna Ventura, organitzadora d'esdeveniments: "El fet de trepitjar un terreny gairebé verge assegura que tant si fem la feina bé com si no, deixarem les coses millor que abans." Perquè ara mateix el fòrum es troba en fase d'estructuració. "Tenim idees, projectes en marxa... se'ns gira molta feina i ens fa falta temps per definir l'organització."

Una part d'aquesta feina té un objectiu tan intangible com ara dotar els badalonins de consciència turística i aconseguir que creguin en les possibilitats de l'oferta existent, el

que es podria definir com crear una marca i donar-la a conèixer. Ventura en dona un exemple: "En alguns aspectes és qüestió simplement d'obrir els ulls, perquè ja disposem de referents consolidats per al turisme local com podria ser la platja a l'estiu, que porta molta gent a la ciutat."

Actes per a tots els gustos

Com va dir Diògenes, el moviment es demostra caminant i, més enllà de la teoria i les bones intencions, el fòrum ja té una sèrie d'esdeveniments al seu currículum, el més reeixit dels quals és el Badalona Tapas, un festival lúdic i gastronòmic que es va fer a la platja dels Pescadors el juliol passat. Combinava restauració amb consumicions a preus a l'abast de tothom amb l'organització de jocs populars a l'aigua. D'un caràcter més institucional i orientat a estimular els qui fan la feina ben feta, el fòrum lliurà el premi a la millor iniciativa turística privada del 2012 a l'empresa Anís del Mono, responsable de l'estàtua instal·lada al passeig Marítim i que ha esdevingut una icona de la ciutat.

El Fòrum de Turisme comença a ser conegut i, encara més important, la gent amb idees ja s'hi adreça per obtenir-ne consells i assessorament. Després d'un 2012 satisfactori, esperen afegir noves activitats i consolidar les que ja es feien. De moment apunten a una benvinguda de l'estiu plena de sorpreses. Des de *Papers de Vi* els desitgem molt d'èxit, i així poder-ne anar informant. ●



"El vi de casa és el dels badalonins"

Josep Coll és l'impulsor d'Orígens, el vi rosat que des de fa tres anys es fa a Badalona, en una petita vinya de Canyet. Coll ha recuperat així una tradició familiar, mentre espera que l'entrada de la ciutat a la DO Alella doni al seu vi l'empenta que es mereix.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / ÒSCAR PALLARÈS

ÒSCAR PALLARÈS

Com neix el projecte vinícola de Can Coll?

Quan la meua família es va instal·lar aquí. Era l'any 1930, quan el meu besavi, els meus avis i el meu pare, que aleshores tenia deu anys, van arribar a la masia de Can Coll i van fer la reforma de la casa, edificant-hi la part del celler i el porxo per poder treballar la vinya.

Del celler vell, en queda alguna cosa?

Sí, i tant! En queda un museu amb les bótes velles, les canoades per on passava el most, el cup on hi havia les premses rústiques... tot propi d'uns altres temps.

A casa teva sempre heu fet vi?

Sempre hem anat mantenint la vinya que hi vam trobar. Però encara en vida de la mare, el 2004, vam començar a renovar-les. En un principi n'havíem de malvendre el raïm, però el 2010, veient que així no sortien els comptes, ens vam plantejar de fer el nostre propi vi.

I com vau fer el pas?

Vam parlar amb en Xavier García, d'Alella Vinícola, perquè ens en fes l'elaboració, i

una vegada ens va dir que sí el vam batejar amb el nom d'Orígens, que de seguida vam registrar.

I la teva tasca, doncs, fins on arriba?

M'encarrego de la feina a la vinya, de la qual tenim molta cura. Ho alimentem tot amb productes ecològics, biològics. Per terra, per via foliar, perquè el raïm tingui bon color, bona aroma... Ens hi escarrassem molt, per oferir el màxim al cep perquè estigui ben nodrit.

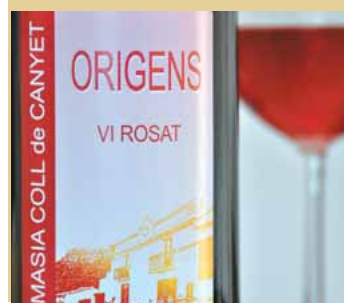
Orígens

Vi rosat de pansa blanca i merlot.

La finca: Can Coll.

Una hectàrea de vinya, amb 2.270 ceps, 70% de pansa blanca i 30% de merlot. Hi ha uns 72 ceps d'un moscatell centenari.

Producció: 5.500 ampolles



Explica'ns com és aquest Orígens

És un vi rosat típic de la zona, fet amb les varietats d'aquí dalt al Canyet. Vam plantar un 70% de pansa blanca i un 30% de merlot, que és la varietat negra que hi dona el color tan propi rosadet.

Per què no vau optar per una carinyena o una garnatxa, que són varietats negres més típiques d'aquí?

Doncs ens ho vam plantejar, però la veritat és que el merlot és més resistent a les malalties, s'adapta millor i té més paladar i nom. Quan entra en el cupatge té unes característiques molt especials, que vesteixen millor el rosat que volem fer.

On podem trobar l'Orígens?

Bàsicament en comerços de proximitat, en botigues de Badalona, de Teià, restaurants de per aquí... però sobretot pensant que volem que el vi de casa sigui el dels badalonins. I estem contents perquè en poc temps se l'han fet seu: hi ha ajudat un preu molt competitiu, 4,80 euros.

La presentació, cada any la feu el dia 1 de novembre. Per què?

Perquè en vida dels meus pares era en aquesta data quan venia la gent del poble a comprar el vi novell, el vi verge, que en deien. I ara nosaltres organitzem una festa, que serveix perquè la gent el tasti, el conegui... A més, hi explico una mica com ha anat l'any, si la vinya ha patit o no, si ha plogut o no, com ha estat la verema...

Tens plans per fer coses noves?

Anem amb molta cura i prudència amb el que tenim. Disposem d'una mica d'espai per plantar-hi quelcom més, però ara per ara no ho tenim previst. Volem anar pas a pas. Tenir-ho tot regulat i anar-nos preparant per ser aviat DO Alella, que esperem que ens doni més projecció.

Com va l'ampliació de la DO Alella?

Creiem que aviat hi haurà bones notícies. A l'INCAVI ens han dit que aquest any Badalona i vuit municipis més entraran a formar part de la DO Alella. I segons que ens han comunicat, l'ampliació es podria publicar al BOE al final de març. ●

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

Bona teca i vi d'Alella a tot el territori

L'edició 2013 de les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella proposa la millor selecció de restaurants de vint-i-dos municipis

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



Milfulls de la senyora amb foie i poma, una de les propostes de La Cuina dels Capitans, on es va fer l'acte de presentació de les jornades a la premsa.

Les vuitenes Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella s'han fet durant tot el mes de març. Fins a cinquanta-quatre restaurants van dissenyar el mateix nombre de menús per a l'ocasió, en què cadascun dels plats es maridava amb un vi de la Denominació d'Origen Alella o bé amb un cava de la zona. L'oferta era, doncs, amplíssima i el preu dels menús oscil·lava entre els divuit euros i els quaranta. La varietat permetia triar entre clàssics de casa nostra, com les costelletes de cabrit (L'Avi Mingo, Tiana) i el xató (Can Cabús, Alella), i creacions tan originals com els peus de porc farcits de ceba confitada amb naps glacejats, espinacs i pinyons (Can Poal, Vallromanes) i l'esponjós de faves amb alvocat (Can Major, Montmeló). Sense oblidar-nos de postres tan curioses com

l'albergínia a la brasa amb gelat de vainilla torrat (Les Tres Alzines, la Roca).

Objectiu múltiple

La gerent del Consorci DO Alella, Alejandra Lara, explica que "l'objectiu de les jornades és múltiple. Per una banda pretenen contribuir que els ciutadans dels municipis que integren la DO Alella prenguin consciència de la pertinença a aquest territori. Per una altra, l'esdeveniment contribueix que els restaurants de la zona nodreixin les seves cartes de vins amb Denominació d'Origen Alella. A més, tot plegat dinamitza l'economia local, una qüestió vital especialment en temps de crisi". I afegeix: "Els municipis de la DO Alella es caracteritzen per una alta concentració de restaurants de qualitat, alguns dels quals han esdevingut una referència al Maresme i el Vallès i també

OPINIÓ Municipis i xifres que ballen

Són municipis de la Denominació d'Origen Alella, per ordre alfabètic, Alella, Argentona, Cabriels, el Masnou, la Roca del Vallès, Martorelles, Montornès del Vallès, Montgat, Òrrius, Premià de Dalt, Premià de Mar, Santa Maria de Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt. En total, divuit. Sorprenentment, i més de tres anys després de la seva creació, els ajuntaments d'Argentona, Montgat i Premià de Dalt no formen part del Consorci DO Alella; els seus responsables polítics encara no han estat capaços d'adonar-se que el fet de pertànyer a una DO (la més petita del país, la més propera a Barcelona i una de les que fa més feina i més ben feta dels darrers anys) els representa un avantatge enorme quant a promoció turística del territori, a canvi d'un ridícul esforç econòmic. No tan sols no estan orgullosos de formar part d'una DO, que seria el més normal; no se la creuen. El consorci, ens organitzador de les Jornades Gastronòmiques, el formen doncs quinze municipis.

El fet curiós, el trobem quan analitzem la llista de municipis participants, amb catorze pobles de la DO; no hi són ni Argentona ni Premià de Dalt (com era previsible), ni tampoc Santa Maria de Martorelles ni Òrrius (que tenen nuclis urbans més aviat petits i una minsa oferta de restauració). En canvi, s'hi apunten Montgat (poble DO no consorciat) i set municipis de l'entorn: Barcelona, Granollers, Mataró, Montmeló, Pineda de Mar, Vilassar de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar. Un aplaudiment per a tots aquests: perquè saben que el client és exigent, que busca productes de la terra i la màxima qualitat; perquè han vist clar que el de la DO Alella és el seu vi de proximitat i que apostar-hi no pot fer sinó aportar comensals a les seves taules.

per als ciutadans del Barcelonès. En un moment en què la tendència en la restauració, a escala mundial, consisteix a apostar per aquells productes que s'han produït a poca distància de cada restaurant, els vins DO Alella tenen cada ve-

gada una presència més important a les cartes. I és que quan el turista, bé sigui estranger o de proximitat, visita aquest territori, cada vegada més demana consumir productes de la zona i vins amb Denominació d'Origen Alella." ●

VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL VI DO_ALELLA
De l'1 al 31 de març de 2013

Alella
Arenys de Munt
Barcelona
Cabriels
Canet de Mar
El Masnou
Granollers
Martorelles
Mataró
Montgat
Montmeló
Montornès del Vallès
Pineda de Mar
Premià de Mar
La Roca del Vallès
Sant Fost de Campsentelles
Teià
Tiana
Vallromanes
Vilanova del Vallès
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar



Enoturisme DO Alella



DOBLE ZEROO

Amb un concepte japonès innovador, Doble ZerOO, aposta per aconseguir l'harmonia perfecta entre l'elaboració de cadascun dels seus plats, conservant un estil, un disseny i una fusió de sabors única.



Restaurants:

DOBLE ZEROO (Born)
TOMOE by Doble ZerOO
DOBLE ZEROO MARESME

SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

verydelivery

EL MILLOR SUSHI ARRIBA A BARCELONA I EL MARESME
... I TE'L PORTEM A CASA
SERVEI A DOMICILI - TAKE AWAY



Doble ZerOO
MILLOR SUSHI



MIRA EL NOSTRE CATÀLEG A WWW.DOBLEZEROO.COM

Delivery Barcelona
93 211 98 69

ZONES
DELIVERY

Delivery Maresme
93 555 85 99

PREMIÀ DE MAR	BADALONA
PREMIÀ DEL DALT	TIANA
VILASSAR DE MAR	MONTGAT
VILASSAR DE DALT	ALELLA
CABRILS	EL MASNOU
CABRERA DE MAR	TEIÀ

c/ Jaume Giralt, 53 - 93 315 17 44 - 08003 - Barcelona
c/ Sant Delfí, 11 - 93 211 98 69 - 08022 - Barcelona
c/ Buenos Aires, 22 - 93 555 85 99 - 08320 - El Masnou

Segueix-nos:

Maheso®

APROBADO **SABOR**
DEL AÑO
Producto probado
por consumidores
2013

AMB PIT DE
POLLASTRE
NATURAL



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso
 @Maheso_news



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

Roura: vins i caves sense fronteres

El celler situat a la Vall de Rials treballa molt el vessant més comercial de la vinicultura

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El celler Roura sota la neu del passat 23 de febrer.

"El secret de tot plegat és desenvolupar una bona política comercial. Cal saber vendre i, en un mercat com el nostre, amb tanta oferta de producte, cal no tenir por i optar per l'exportació." Aquesta és, sense embuts, la filosofia del celler Roura. Una manera de pensar clara i concreta impulsada pel seu propietari, l'empresari Joan Antoni Pérez Roura, bregat en uns quants negocis –des de la indústria química i del plàstic fins al sector immobiliari– i que ha fet créixer aquest celler des de zero, portant-lo als volums de negoci actuals, on les vendes a l'estranger tenen un pes important.

El celler Roura va néixer al principi dels anys 1980 quan el seu propietari va comprar uns terrenys a la Vall de Rials,

amb una intenció inicial molt allunyada de la vinicultura: "Coneixia bé aquesta zona perquè la meva empresa immobiliària havia construït molt per aquí. En un moment donat em van oferir aquesta finca i en un primer moment la intenció era construir-hi, fer-hi cases. Com que les coses es van complicar, vaig pensar aleshores de fer-hi un celler." Una decisió valenta, tenint en compte que ningú de la seva família no havia estat mai vinculat al vi.

Entre els pioners

"La decisió va ser encertada perquè en aquell moment vaig ser dels primers a posar-me a fer vi i cava aquí. Quan vaig començar només hi havia Alella Vinícola, en hores baixes, i Parxet, que tot just començava a fer el Marquès d'Alella", afirma.

D'aquesta manera va començar la singladura d'un celler que naixia sense una base prèvia: naixia així un projecte vinícola totalment nou i fet a mida. No obstant això, les coses haurien pogut ser molt diferents: "Vaig estar ben a punt de comprar Parxet. Amb el meu representant, en Gispert, ho teníem gairebé fet, però en David Coll –que després va crear Signat– hi va involucrar en Manaut, que finalment s'ho va quedar."

En un principi, Roura tenia deu hectàrees, en les quals entre el 1984 i el 1985 va començar a plantar vinya i a construir la casa on viu i el celler. Tot de manera paral·lela, per començar a produir tan aviat com fos possible. I el 1989 sortia al mercat el seu primer vi, un negre criança d'ull de llebre amb cabernet sauvignon.

L'aparició, a poc a poc, de nous productes, entre els quals l'àmplia i reconeguda gamma de caves, va portar el

"Alella té una imatge bona i el fet de ser al costat de Barcelona hi dona un cert avantatge comercial"

celler a ampliar-se dues vegades més per poder encabir la maquinària necessària en cada moment i disposar d'un bon espai de magatzem, alhora que s'hi anava plantant nova vinya. "He anat afegint vinya al llarg

del temps. He anat comprant terrenys ben bé fins fa cinc o sis anys", assegura Roura, que expressa una gran satisfacció per les qualitats que li aporten unes terres com les de Rials, on concentra la major part de la seva vinya: "Un 90% de l'èxit d'un vi és fruit d'unes vinyes ben cuidades, i nosaltres això ho tenim molt present. La zona de Rials és fantàstica perquè té un sauló excel·lent, que permet que l'arrel dels ceps baixi a buscar l'aigua fins a més de vint metres de profunditat. Això fa que mai no pateixi la sequera."

Productes pensats per vendre

La gamma de vins tranquils del celler Roura s'assenta actualment al voltant de dos vins blancs, el Sauvignon Blanc i el Xarel·lo-Pansa Blanca, el Merlot Rosat i tres negres, el 3 Ceps, el Coupage i el Merlot. Un equilibri totalment buscat per Joan Antoni Pérez Roura, que subratlla: "Fem de tot i ens adaptem a les coses que demana el mercat."

Un altre dels secrets comercials de Roura es basa a oferir bons vins a preus aptes per a totes les butxaques, ampliant així el públic potencial per als seus productes. "Estem fent vins d'alta gamma, però hem de posar preus relativament econòmics, perquè els vins cars són molt macos per tenir de referència, però a l'hora de vendre'ls no es venen. Nosaltres treballem en una gamma mitjana de preus que va de 6 euros a 8,50", diu Roura, que, categòric, considera que "vendre un vi a més de 20 euros és una barbaritat": "Entenc que la gent busqui fer marca, però se-

gons quins vins a 25 o 30 euros és passar-se.”

És en el vessant del cava, amb tot, que el celler agafa embranzida darrerament, perquè es tracta d'un producte, segons el mateix Roura, més fàcil de col·locar a l'estranger. “Últimament fem molt de cava. Dedicuem una gran part del raïm blanc a fer-ne. I és que per a l'exportació és més fàcil vendre'l, perquè de vins, n'hi ha molts, de tot el món, i de zones

"Amb el mercat de proximitat, treballant bé el Maresme, Barcelona i fins i tot la Costa Brava, n'hi hauria prou per consumir tot el producte de la DO Alella"

vinícoles que venen molt i molt barat”, constata. A aquesta tendència, l'ajuda el reconeixement internacional que obté ara el cava Roura Brut, que els darrers anys ha obtingut sengles medalles d'or en certàmens tan prestigiosos com el Challenge du Vin (2012) i l'Effervescents

ALGUNES DADES

30 ha de vinya pròpia a la Vall de Rials i 30 ha més de pagesos vinyataires que els venen el raïm, situades totes en zones properes, al vessant marítim de la DO. Varietats: pansa blanca, sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, ull de llebre i garnatxa negra.

Vins:

Sauvignon Blanc
Xarel·lo-Pansa Blanca
Merlot Rosat
3 Ceps
Coupage
Merlot

Caves:

Roura Brut
Roura Brut Nature
Roura Brut Nature 5 estrelles
Roura Rosat

Producció:

75.000 ampelles DO Alella
75.000 ampelles DO Catalunya
80.000 ampelles DO Cava

du Monde (2009). “Els premis també han ajudat a posicionar millor el nostre cava. En països com el Japó i la Xina és més fàcil vendre'ls cava si al darrere hi ha una medalla. Com que no tenen gaire criteri, es fien que tinguis un premi”, remarca.

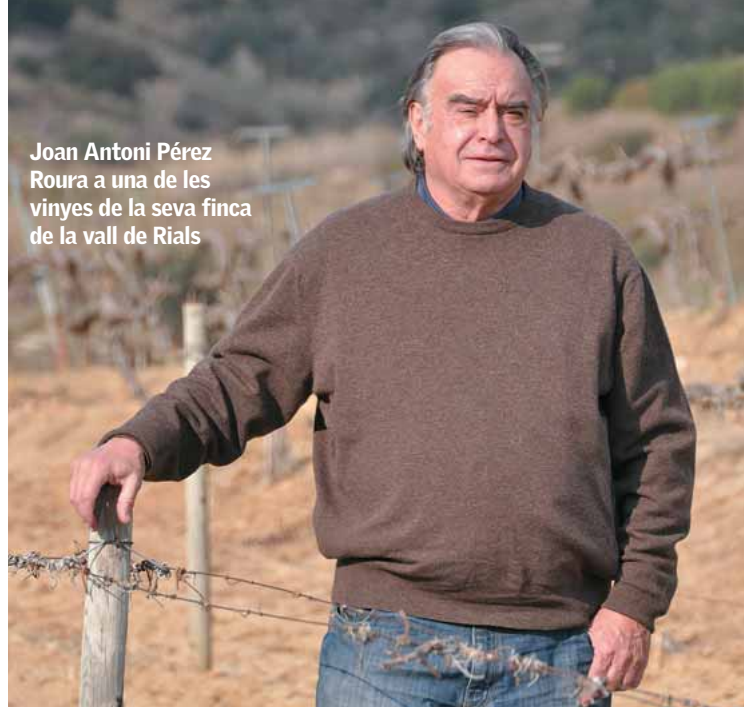
Aquesta situació fa que el celler no descarti continuar creixent els anys vinents, tot i que amb el punt de mira lluny d'Alella: “Si ens anem trobant les condicions adequades continuarem creixent. Però ara, aquí a Alella, és difícil perquè el terreny és caríssim i complicat de treballar. Últimament hem crescut, però comprant vinyes a Lleida, a Costers del Segre, per als nostres vins embotellats com a DO Catalunya.”

No obstant això, l'estimació pel raïm sorgit de Rials és ferma, i potser per això Roura valora de fer un vi negre monovarietal amb la garnatxa d'unes vinyes que es van plantar fa més de vuit anys. “És una varietat d'aquí i, a més, la garnatxa ara està de moda”, ens fa veure.

Cal canviar la mentalitat

“Alella té una imatge bona, i el fet de ser al costat de Barcelona hi dona un cert avantatge comercial”, valora Joan Antoni Pérez Roura, que, partidari de l'exportació, no és gens aliè a l'avantatge que representa treballar i tenir el celler en una denominació d'origen enganxada a una gran capital. Així doncs, en la seva voluntat de potenciar el vessant comercial, insisteix que “cal vendre i vendre bé. Amb el mercat de proximitat, treballant bé el Maresme, Barcelona i fins i tot la Costa Brava, n'hi hauria prou per consumir tot el producte de la DO Alella, però passa que la gent de la zona tampoc no té gaire consciència que és dins una DO”. En aquest sentit es mostra indignat que la gent vagi als restaurants i demani vins de tot arreu menys d'Alella: “Cal més consciència sobre la nostra producció, tant per part dels restaurants a l'hora de tenir vins d'aquí a la carta com per part dels consumidors per demanar-los.”

Quan se li planteja com es podria capgirar la tendència per afavorir els vins autòctons, Roura diu que que “cal canviar la mentalitat”: “És curiós que tothom parla de nacionalismes,



Joan Antoni Pérez Roura a una de les vinyes de la seva finca de la vall de Rials

Mirant cap al mercat exterior

L'exportació a Roura representa una part important de la seva comercialització, entre el 30% i el 40% del volum de vendes. “Treballem a gairebé tots els països d'Europa, especialment a Bèlgica, Alemanya, França, Anglaterra, Itàlia..., i també a la Xina, Hong Kong, Taiwan, el Japó, Rússia...”, comenta Joan Antoni Pérez Roura, malgrat que assegura que els últims anys ha disminuït la quantitat de producte que surt enfora. “Ara exportem una mica menys que anys enrere, perquè som més selectius. Havíem arribat a dur-ne grans quantitats a la República Dominicana, Cuba, el Panamà..., però volen vi barat i a sobre paguen molt malament, i els hem pujat el preu per fer una mica de selecció. Hi continuem treballant, però menys.”

Un altre dels mercats que Roura coneix personalment és l'asiàtic, i per això sap que difícil que és vendre-hi productes vinícoles: “Conec molt bé el mercat xinès perquè hi he treballat abans amb algunes altres empreses. I, quant al vi, a la Xina no s'exporta pas tant, perquè hi ha molt implantada la cultura del vi francès. Hi entra alguna cosa de vi italià i australià, però als productes d'aquí, els costa molt d'arribar-hi perquè no tenen imatge ni prestigi. I, de fet, una gran part del que s'hi ven es fa a granel; són vins barats, molts dels quals manxecs, que hi arriben en contenidors gegants. Com que a la Xina la mà d'obra i les ampelles de vidre són molt més barates, l'embotellen allà.” Això preocupa especialment l'empresari, que creu que “perjudica molt la imatge dels vins espanyols en conjunt”. En aquest sentit, opina que “els francesos en saben més i hi venen vins de luxe. Dominen el màrqueting del vi com ningú. Se saben vendre molt millor”.

però a l'hora de consumir no es recorden quina és la seva nacionalitat. Aquesta és una tasca d'anys. Molt llarga. Tots els cellers fem coses, però costa molt, i tot i que els últims anys ha millorat una mica aquest aspecte, ha estat poc i no és suficient.”

Mentre uns quants cellers impulsen ara mateix activitats d'entourisme per atraure clients a les finques i promoure'n els vins directament a peu de vinya, Roura es manté al marge de la tendència per voluntat pròpia: “No hi crec gaire, en l'entourisme que es fa ara per ara. No crec que sigui realment una activitat que fidelitzi els clients. Tinc un hotel a Granollers i en fem venir els hostes a visitar el celler. Però si no els ofereixes quelcom que estigui

molt i molt bé, no hi veig una funció de promoció clara. Hauríem de fer com als cellers de França, que tenen un hotelet dins la mateixa finca, amb restaurants d'un cert nivell, i que t'ofereixen un paquet turístic. Això potser sí que funcionaria. No disposem de la infraestructura preparada per fer-ho. Seria diferent si tinguéssim quinze o vint habitacions i un restaurant; aleshores potser sí que ens ho plantejaríem. Jo hauria fet un hotelet, però l'ajuntament no vol que es construeixi res per aquí”, etziba, i insisteix que “el problema dels cellers és que no saben vendre. Cal desenvolupar una bona línia comercial, i per això cal desenvolupar l'exportació. A Espanya hi ha una superoferta i per això cal sortir a fora”. ●

HOTELS



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



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



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



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou
Tel. 93 555 85 99 · www.doblezero.com



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

FLEQUES I PASTISSERIES

Forn de la Plaça

Plaça de l'Ajuntament, 12 · Alella
Tel. 93 555 56 04

LASAR GANTANA COOPERATIVA CUINA CULTURA

Sant Sebastià, 2 · Badalona
Tel. 934 642 216 · www.lasargantana.org



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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



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



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



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

RESTAURANTS

Masia Can Cabàs

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



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



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



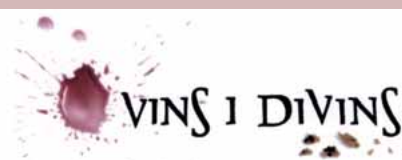
Selecció de vins

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



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

Xarel·lo

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

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!



Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi!*

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 Monvini Experience 2012

Formalitza la teva subscripció
a www.papersdevi.cat/subscripcio

PROMOCIÓ VÀLIDA
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



MARQUÉS D'ALELLA

Roura

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

14€

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN
www.papersdevi.com



Aconseguir la teva
ampolla a:

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

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

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

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

La Culla
Vall Cirera
C/ Varsòvia 148 · 08041 Barcelona
Tel. 93 436 09 19

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

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

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

