

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 26 · Nadal 2013

Els Pets visiten la DO Alella

La Generalitat i l'estat
aproven l'ampliació de la DO
en deu municipis més

La pansa i la garnatxa
triomfen a "La Guia de Vins
de Catalunya"

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.



Enoturisme DO Alella



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat
www.doalella.cat



Joan Reig i Lluís Gavaldà, Els Pets, posen per a la portada d'aquest número a una vinya de Marquès d'Alella, amb la masia Can Matons al fons.
Foto: Òscar Pallarès

- 03 GLOPS
- 07 ENTREVISTA
Visitem el celler Marquès d'Alella i dinem al restaurant Can Major amb Els Pets
- 16 ACTUALITAT
L'ampliació de la DO Alella, pendent a Brussel·les
- 19 ACTUALITAT
La pansa i la garnatxa triomfen a "La Guia de Vins de Catalunya"
- 20 ENTREVISTA
Ramon González, promotor jubilat, dedica el seu temps lliure a una petita vinya enmig del bosc a Cabriels
- 23 ACTUALITAT
Més de 700 persones visiten Parxet en un matí
- 26 LLIBRES
Llibres de vins i menges
- 29 REPORTATGE
Champ-Sors (i II). Segona oportunitat
- 34 PERSONATGE DO ALELLA
Quico Batlle, la vida i la feina al camp
- 37 OPINIÓ
Una experiència única

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
Fax 93 540 07 28

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Agnès Céspedes, Marga Giménez, Francesc Poblet, David Roman, Montserrat Serra, Anna Tengo i Sarai Tengo**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

El Rosat de Pansa ja és a la venda

Ja fa unes quantes setmanes que el Rosat de Pansa, el nou vi de Papers de vi, es pot trobar en botigues i restaurants del territori DO Alella i rodalia. Després de la informació sobre aquest vi, el primer de la DO elaborat amb pansa rosada, que vam donar al darrer número i que també han publicat alguns mitjans especialitzats i locals, s'havia generat una certa expectativa que ha fet que les primeres ampolles s'hagin venut molt de pressa. Si bé el vi de l'any passat, el Vallcirera, només es podia trobar en vinateries, aquest any hi ha hagut uns quants restaurants que l'han volgut incorporar a la carta. Des de *Papers de vi* no podem fer sinó agrair la col·laboració de botiguers i restauradors que s'estimen la revista i que han volgut donar-nos suport i oferir el Rosat de Pansa a la clientela.



La XXXIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya també promou l'enoturisme

La XXXIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que organitza cada any a Barcelona per les festes de la Mercè la Conselleria d'Agricultura, mitjançant l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), va assolir enguany un nou record d'assistència i de participació amb deu mil visitants i dotze mil tasts més que l'any 2012, amb un total de 155.000 persones i 97.000 degustacions servides. En aquesta edició, que es va tornar a fer al passeig Lluís Companys sota l'Arc de Triomf, hi van participar seixanta-quatre cellers, tres més que l'any passat, amb 550 referències de vins i caves que es podien tastar i molts, també, comprar. Entre aquests hi havia els cellers Alta Alella, Quim Batlle i Roura de la DO Alella. La novetat d'enguany va ésser l'Oficina d'Enoturisme de Catalunya que va obrir l'Agència Catalana de Turisme per primera vegada, per donar a conèixer les rutes i propostes enoturístiques que hi ha a les regions vinícoles del país.



Els diferents representants de la Taula d'Enoturisme el dia de la seva constitució.

FE D'ERRATES

Al número anterior de Papers de vi (número 25, pàgina 28) vam publicar una foto del 1920 que obria el reportatge dedicat al xampany Champs Sors. Per error, vam oblidar esmentar que la imatge és una postal escanada i facilitada per l'autor del bloc Xarxapitecus (<http://xarxapitecus.blogspot.com>), que publica periòdicament postals antigues del Masnou.



GENERALITAT DE CATALUNYA

Alella Vinícola aposta per la música... i el cinema

Amb quatre sessions des del mes de juliol, Alella Vinícola ha consolidat l'anomenat *Marfil Musical* com a proposta cultural per atraure públic al seu celler restaurant. Els concerts de grups locals i de la zona com Narcís Perich, Loco Tidiano, Suerte y Muerte, Leo Cayuela i La Sagrada Família, entre més, han portat gent nova, i força jove, al local de la Vinícola, en una activitat que es fa cada darrer dijous de mes. "Voliem dinamitzar l'espai i alhora fer marca, atraure gent que encara no ens coneixia. I aquests concerts han funcionat molt bé", assegura Samuel García. D'una altra banda, els vins Marfil i Mayla d'Alella Vinícola han aparegut recentment i per sorpresa en un film xinès, gràcies a una clienta del celler que és distribuïdora a Xangai.



Orígens presenta el vi novell 2013 al Canyet de Badalona

Prop de cinc-centes persones es van acostar l'1 de novembre a una nova edició de la festa de presentació del vi novell d'Orígens, elaborat pel celler que Josep Coll té al Canyet de Badalona. Al llarg d'un matí esplèndid els participants van poder gaudir d'un tast d'aquest vi rosat, 80% pansa blanca i 20% merlot, i van assistir a una xerrada sobre la seva elaboració i l'ampliació de la DO Alella, que arribarà precisament a Badalona i ajudarà a impulsar-lo. En l'aspecte més lúdic, el cantant Lluís Platero va oferir unes quantes danses i cançons per amenitzar la festa, que es va allargar tot el matí.

El fesol del ganxet, a taula fins al 31 de desembre

Del 15 de novembre al darrer dia de l'any, quaranta-tres restaurants del Maresme participen en les Jornades Gastronòmiques del Ganxet, que un any més volen posar en valor aquest delicat llegum elaborat a la comarca. Una cua de bou amb mongetes del ganxet, un bacallà confitat amb fesols i un saltat de bolets amb aquest mateix llegum són només algunes de les delicioses propostes que fan els restauradors participants. Al programa editat per a l'ocasió, s'hi inclouen vuit receptes de plats cuinats amb fesols de ganxet com a principal ingredient, adequadament maridats amb vins de la DO Alella pel sommelier Dani Garcia.

La DO Alella acumula bones puntuacions a la "Guía Peñín"

La *Guía Peñín* del 2014 ja és a la venda en llibreries i botigues especialitzades. Amb més de mil tres-centes pàgines, recull les notes de tast i puntuacions que l'equip de José Peñín han atorgat als més de deu mil vins que hi apareixen. La DO Alella hi surt especialment benparada quant a dolços i generosos: cinc vins d'Alella Vinícola (Marfil Generós Sec, Generós Semi, Molt Dolç, Violeta i Escumós Moscatell) i tres d'Alta Alella (Blanc de Neu, Dolç Mataró i Syrah Dolç) superen la barrera dels noranta punts. Només un negre supera aquest límit, l'Ivori Negre (Alella Vinícola), com també cinc blancs: Marquès d'Alella Allier i Galàctica, In Vita (Castillo de Sajazarra), Bouquet d'A Blanc+ i Lanius (Alta Alella).

Quant a caves, sis productes de Parxet i un d'Alta Alella també han assolit o superat els noranta punts, que els situen en l'excel·lència.

Alella Vinícola participa en la primera Experiència Verema Barcelona

L'11 de novembre va tenir lloc al Museu Marítim de Barcelona la primera Experiència Verema a Barcelona del portal d'aficionats al vi i el tast Verema.com, amb cent vint cellers de tot l'Estat espanyol representats i més de set-cents vins nacionals i internacionals per tastar. L'únic celler de la DO Alella que hi va participar va ser Alella Vinícola, present amb un estand on



va oferir degustacions de la seva àmplia gamma de vins als dos mil visitants que es calcula que van passar per l'esdeveniment. "Iniciatives així permeten fer nous contactes comercials i alhora donar a conèixer els nostres vins a gent que busca coses noves", apuntava Samuel García, copropietari d'Alella Vinícola.

CEDIDA

Unes jornades del fricandó en honor d'Espriu

El Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme va celebrar entre l'1 i el 30 de novembre unes jornades gastronòmiques que va anomenar *Tardor del Fricandó*, en les quals van participar setze restaurants majoritàriament de Mataró, però també d'Arenys de Mar i Arenys de Munt, Argentona, Caldes d'Estrac, Sant Andreu de Llavaneres i Vilassar de Dalt. Les jornades es van voler emmarcar en l'any Espriu 1913-2013 de commemoració del centenari del naixement de l'escriptor, que al seu llibre *Primera història d'Esther* fa esment apassionadament d'aquest tradicional plat de vedella guisada amb bolets. El gremi va rebre la col·laboració de la Comissió Any Espriu de Mataró i el suport d'Òmnium Cultural.

La DO Alella, present a la nova Taula d'Enoturisme de Catalunya

Aquesta tardor ha vist néixer un nou organisme per impulsar i dinamitzar el turisme enològic a Catalunya. Es tracta de la Taula d'Enoturisme, emparada per la Generalitat de Catalunya amb l'objectiu de sumar esforços del sector vitivinícola i de les administracions públiques perquè l'enoturisme català esdevingui una oferta de prestigi i de referència internacional. En formen part representants de les denominacions d'origen, les Rutes del Vi de Lleida, del Penedès i de l'Empordà, l'Associació Priorat Enoturisme, el Consorci Turisme DO Alella i Paisatges del Vi. També hi ha representants de la Generalitat de la Direcció General de Turisme, l'Agència Catalana de Turisme i l'Incavi, i membres dels quatre patronats de turisme de les diputacions i de Turisme de Barcelona. La taula s'ha constituït per esdevenir una plataforma estable i de treball que representi els interessos del sector enoturístic a Catalunya, promogui l'actuació coordinada dels integrants del sector i impulsi la competitivitat de l'enoturisme a Catalunya en el desenvolupament i la comercialització de productes turístics de més valor afegit. També ha de recomanar actuacions en l'àmbit de la qualitat i formació enoturística, i proposar línies prioritàries de coneixement, investigació i innovació tot impulsant accions de promoció i comercialització susceptibles d'incrementar l'afluència d'enoturistes a Catalunya. El secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat de Catalunya, Pere Torres, en parla: "Tenim un turisme de categoria mundial i tenim uns vins que també s'obren camí internacional. Aquesta taula ha de servir per reunir totes dues excel·lències i perquè el nostre enoturisme també sigui excel·lent."



Sergi Pàmies, entre Montse Serra i Josep Maria Pujol-Busquets, durant l'acte.

ÒSCAR PALLARÉS

Vi i literatura amb l'escriptor Sergi Pàmies, a Alta Alella

El mes de novembre va tenir lloc a Alta Alella la segona edició de "Literatura amb els cinc sentits", una sèrie de sessions organitzades per la periodista Montse Serra i que tenen per objectiu "parlar de literatura en un ambient còmode i amb una copa de vi a la mà". Pàmies, que acaba de publicar *Cançons d'amor i de pluja*, va parlar del llibre i de la seva manera d'escriure al centre de recepció de visitants d'Alta Alella, en una sessió conduïda per la mateixa Serra. Josep Maria Pujol-Busquets va triar dos vins, el cava Privat Iluro i el Dolç Mataró, per a l'ocasió, i l'actriu Marta Rafa va llegir alguns fragments del nou llibre.

La primera sessió de "Literatura amb els cinc sentits" havia tingut lloc algunes setmanes abans al centre cultural Can Manyé (Alella) amb Jaume Almirall, traductor al català de l'escriptor grec Nikos Kavadias, a qui es va dedicar la jornada. El vi triat aleshores va ser un Marfil Generós Sec (Alella Vinícola).

Bouquet d'Alella, un paradís enoturístic segons el diari "Ara"

El suplement *Play* del diari *Ara* de la primera setmana d'octubre va destacar el celler Bouquet d'Alella com un dels dotze paradisos enoturístics de Catalunya a tenir en compte a l'hora de gaudir del vi i descobrir la cultura que l'envolta. Amb el títol *Per a romàntics sense complexos*, s'hi apunten els concerts a la masia de Can Boquet de Vilassar de Dalt, els pícnic entre vinyes, les visites al celler i les passejades amb quad pel Parc de la Serralada Litoral.

Can Roda és present a la primera Terrassa de Vins

Els dies 8, 9 i 10 de novembre la ciutat de Terrassa va celebrar la primera fira vinícola Terrassa de Vins. Uns vint-i-cinc expositors, entre cellers i petits distribuïdors, van oferir tasts i degustacions dels seus productes. La DO Alella hi va ser present amb el celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles, amb la col·laboració de la sommelier Rosa Vila, que hi va presentar el seu nou escumós. Al programa d'activitats, Vila també va oferir l'interessant taller "Aromes del vi".

Del 15 de novembre al 31 de desembre

Jornades Gastronòmiques

Fesol del ganxet

al Maresme 2013

BCN+ Costa Barcelona

Arenys de Mar	Pineda de Mar
Arenys de Munt	Sant Andreu de Llavaneres
Argentona	Sant Cebrià de Vallalta
Cabrera de Mar	Sant Pol de Mar
Cabrils	Santa Susanna
Caldes d'Estrac	Teià
Calera	Tordera
Malgrat de Mar	Vilassar de Dalt
Mataró	Vilassar de Mar
Montgat	

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**

Consell Comarcal del Maresme



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



Teresa Soler, enòloga i responsable de màrqueting de Marques d'Alella, explica a Lluís Gavaldà i Joan Reig les característiques de la DO Alella, el sauló i la pansa blanca a una vinya vella d'aquesta varietat, a les immediacions del celler.

Visitem el celler Marquès d'Alella i dinem al restaurant Can Major amb Els Pets

Fa algunes setmanes que *L'àrea petita*, l'onzè disc d'estudi del grup de Constantí, va arribar al mercat i continua entre els més venuts de l'estat. Entre concerts i entrevistes a tots els mitjans, han trobat un forat a la seva agenda per fer una visita a la DO Alella, conèixer aquest territori i tastar-ne els vins i la gastronomia.

Venim d'uns quants dies de pluja contínua que ens havien fet patir. Però el dimecres es lleva net i serà. Arribem a les instal·lacions de Marquès d'Allella, a Santa Maria de Martorelles, amb força antelació. Hi bufa una mica de vent (que manté l'ambient netíssim i ens fa veure el massís de Montserrat com si fos a quatre passos d'on som) i el fred és força intens. La llum del sol, encara força baixet, dibuixa unes boniques ombres allargassades sobre el sòl d'argila i sauló on s'arreglaren els preciosos ceps vells de pansa blanca que hi ha a la vora de la masia Can Matons, la seu del celler.

Amb molta puntualitat arriben Els Pets (Lluís Gaval·là -veu i guitarra- i Joan Reig -bateria- en Falin Càceres, l'altre Pet, té vida laboral fora del grup i no acostuma a participar en els actes de promoció). Condueix en Joan (en Lluís no té carnet). Baixen del cotxe, fem la presentació i Teresa Soler, enòloga i responsable de màrqueting de Marquès d'Allella, pren la iniciativa i comença a comandar la jornada que compartirem amb ells.

Dins la vinya mateix, la Teresa explica als nostres convidats la DO Allella, el sauló, la pansa blanca i la història i filosofia de Parxet i Marquès d'Allella. Fa fred i no triguem a entrar dins el celler. Passegem amunt i avall, la Teresa explica de manera didàctica els processos del vi i tant en Joan com en Lluís es mostren molt interessats i li formulen un munt de preguntes. Enmig de les barriques de roure Allier on s'envelleix l'únic Marquès d'Allella fet amb chardonnay, en Joan ens explica que a Constantí, el poble que va veure néixer Els Pets i on encara viu, hi ha un boter artesanal. També comenta que ja gairebé no hi queda vinya i que la cooperativa vinícola ara s'ha reconvertit a l'oli, cosa que ha forçat els pocs viticultors que queden a la zona a dur el raïm a la cooperativa de Bràfim. I ens sorprèn: "Nosaltres teníem vinya fins fa cinc anys, d'ull de llebre i cartoixà. Quan hi havia la cooperativa posàvem tot el raïm al comú i en fèiem un vi sense pretensions..."

Acabem la visita i ens dirigim a la vinya a fer la foto de la

portada. Passejant entre ceps es posen un xic nostàlgics i recorden com havien veremat any a any quan eren canalla. En Joan, a més, explica que també s'havia encarregat de podar: "Acabaves amb la mà feta pols! És un moviment que fas tan sols una vegada l'any i la mà no hi està acostumada!"

Lluís Gaval·là: "És un disc bastant diferent, no sabíem com el rebria el públic"

Enllestides les fotos, ens dirigim a la cuina de Can Matons. Seiem al voltant d'una taula i la Teresa es disposa a fer-nos tastar alguns vins de la casa. En Lluís ens explica: "Una vegada vaig fer un curs de tast de vins i em va fer molta gràcia quan ens deien: 'Noteu-hi que té garrofa.' I jo vaig pensar: 'Però si cap d'aquests pijos no ha ensumat

una garrofa en sa vida!'" I després confessa: "Veient que no n'encertava ni una, vaig optar per escoltar, aprendre i dir que sí de tant en tant."

Amb el Marquès d'Allella Pansa Blanca a la copa, en Lluís, efectivament, calla, i en Joan de seguida es llança a participar. "Fa olor de poma!", diu. Ensumem, comentem, riem. S'hi troben a gust. Veient que alguns dels presents escupen el vi, i després d'interessar-se per què es fa, en Lluís diu: "Jo me'l foto, eh? Sap greu llençar-lo, tu!" A continuació, la Teresa explica i serveix una copa de Galàctica. Tothom s'adona de la diferència amb el vi anterior. En Joan no dubta a tornar a dir-hi la seva: "Codonyat!" La conversa s'allarga, xerrant de tot i de res, i l'ambient agradable fa pensar que l'entrevista també ho serà. Arriba el moment de tastar el tercer vi, el Marquès d'Allella Allier. Aquí en Lluís canvia d'opinió i diu: "Aquest l'escupiré, que no he esmorzat; si no, sortiré d'aquí de cantó!" Després de mirar el rellotge i adonar-nos que el temps ha passat més de pressa que no semblava, els proposo de començar l'entrevista. S'hi avenen.

Les vendes de L'àrea petita van molt bé. Després d'unes quantes setmanes al capdavant a tot l'estat, encara es troba entre els més venuts...

Joan: En una època en què el disc físic desapareix, estem contents perquè se n'ha hagut de fer una segona edició i tot.

Lluís: Sí, estem sorpresos, perquè la primera edició va ser de sis mil exemplars, que avui és una quantitat impensable. A banda la satisfacció artística, representa una satisfacció econòmica perquè no és un disc fet a casa, com fa molta gent, a l'estudi propi. Hi ha hagut una inversió. Som d'aquells que pensem que un disc, cal fer-lo ben fet, amb tots els ets i uts, i això no és barat. Ara, amb les vendes de discos que hi ha, és una aposta bastant arriscada que, en el nostre cas, es basava molt en el fet que estàvem convençuts del producte i que tenim un públic que en tenia ganes. Però tot i així hi havia un punt de "a veure què passa". A més, és un disc bastant diferent dels altres, no sabíem com el rebria el públic.

Efectivament, és un disc prou diferent dels anteriors. Com us sentiu quan l'escolteu?

Lluís: És un disc filtrat a través d'un productor diferent i això és essencial. Els Pets és un grup que es deixa sacsejar molt pel productor. En aquest cas l'empremta d'en Raül és molt gran. Com que no podíem treballar amb en Brad Jones, perquè acaba de ser pare, vam aprofitar l'avinentesa per fer un trencament volgut, per fer sonar diferent el disc, per provar coses que no hem provat mai. Quan has fet onze discos d'estudi cal posar-se desafiaments i sortir una mica de la zona còmoda. Això porta maldecaps, però crec que el resultat ha pagat la pena.

Què us ha aportat treballar amb el nou productor?

Lluís: Una manera molt orgànica de treballar les cançons. S'ha fet cançó a cançó, tot molt improvisat, molt sobre la marxa, jugant molt a l'estudi. Amb instruments molt bàsics i molt d'aquí, amb cordes mediterrànies, buscant molt la frescor, la primera presa, l'espontaneïtat, fugint de tocar massa botons, de posar-hi massa efectes.

I quina percepció en teniu? Què en pensa, el públic i els fans?

Joan: Estem malacostumats. Intentàvem espantar-los, des d'un punt de vista musical. Ara no ens posarem a fer technopop ni metall extrem, però sí que preteníem sorprendre'ls. I ens ha sorprès gratament de descobrir que el públic més seguidor, amb qui tens contacte via xarxes socials, o sigui, el que es preocupa d'opinar, n'ha quedat molt content. La resta de públic, el que no és tant el teu seguidor, és més difícil de saber què en pensa, però el feedback que ens arriba fa pensar que el disc agrada. I la crítica, que agradar a la crítica ja és la mare dels ous, també ha estat molt positiva.

Us amoïna gaire la crítica?

Joan: Home, com que som lectors de premsa musical des que érem petits, sobretot en Lluís i jo, a mi sí que em preocupa. Una altra cosa és que et deixi dormir o no. Era diferent amb els primers discos, que et podien arribar a fer mal; ara

Fundació del grup: Nit de Nadal del 1985

Membres:
Lluís Gaval·là (veu i guitarra),
Joan Reig (bateria)
i Falin Càceres (baix).
Actualment la resta de la banda es completa amb Joan Pau Chaves (teclats) i David Muñoz "Gnaposs" (guitarra).

DISCOGRAFIA

Discos d'estudi:
Els Pets (1989)
Calla i balla (1991)
Fruits Sex (1992)
Brut Natural (1994)
Bon dia (1997)
Sol (1999)
Respira (2001)
Agost (2004)
Com anar al cel i tornar (2007)
Fràgil (2010)
L'àrea petita (2013)

Discos en directe:
Vine a la festa (1995)
Els Pets fan teatre (2011)

Recopilatoris:
Malacara (2002) (inclou un segon CD amb sis cançons en directe)
Bàsic (2007)



Els Pets a la porta de Can Matons.

ja tenim l'espatlla més grossa. Però això no vol dir que no ho llegeixis amb interès i que uns crítics musicals concrets que tu admires pel que diuen dels altres artistes parlin bé de tu... Doncs això agrada. Amb diferents graus, crec que totes les crítiques han estat positives.

Lluís: La sensació que tinc és que la gent tenia ganes d'un disc nou d'Els Pets. Potser hi ha gent que ho dona per descomptat, però a mi m'ha sorprès. Sempre penses que hi ha una escena nova, molts grups nous, una certa competència, entre cometes... Una competència que ens encanta, d'una altra banda. Ja no som a la primera fila i sempre penses que el disc nou serà gairebé gaudit només en petit comitè. I el *feedback* que tenim és que la gent l'esperava. I, si bé les persones del nostre voltant que després de les primeres audicions ens deia coses com "hòstia, vols dir?, això sona molt diferent, a veure si espantareu el públic", el públic no és que s'espanti, sinó que agraeix i fins i tot exigeix que cada disc d'Els Pets sigui diferent i això fa que l'apreciï més.

El disc té uns arranjaments complicats de portar al directe amb la banda habitual. Com ho resoleu?

Lluís: Tenim una filosofia molt clara, respecte a això. Quan fas un disc, fas un disc, i has de posar a cada cançó el que creus que cada cançó necessita, i no deixar de posar-ho perquè pensis que després en el directe no podràs reproduir-ho.

Als directes, el gros de les cançons que toqueu és dels dos darrers discos. Però els èxits de sempre, com *S'ha acabat*, són els més celebrats. Què us demana el públic i què us demana el cos?

Joan: Hi ha hagut una evolució al llarg dels concerts. Ara fem una ronda amb deu cançons del disc nou. Grups amb vint-i-vuit anys de trajectòria que facin això, n'hi ha ben pocs! Als primers concerts, el públic estava una mica més fred amb les cançons noves i vibrava més amb les antigues, però aquest contrast comença a reduir-se. Ara mateix, amb *Bombolles* i amb *Blue Tack* l'esclat del públic és brutal, per exemple.

Lluís: Crec que la manera més

còmoda de fer un repertori és fer cançons antigues. Si volem que la gent es torni boja, ja sabem què hem de tocar, però això va en detriment que et creguis el concert. Teníem claríssim que volíem un repertori nou. Volem ser un grup d'ara i ensenyar què fem ara. Que la gent vingui a veure Els Pets d'ara.

Joan Reig: "Jo tinc per costum, quan vaig a un lloc, de demanar el vi d'allà"

Com veieu el món de la música? A escala mundial i catalana...

Joan: El món de la música és fascinant, és la nostra vida. No sabríem viure sense música. Els músics són els meus herois: sóc com un nen petit, quan escolto música o llegeixo una biografia d'un músic. És com si llegís contes d'aventures. Som un país que dona excel·lents músics, amb la gent molt preparada, molt més que

quan nosaltres vam començar, perquè hi ha hagut escoles de música, més accés a tocar i estudiar un instrument. Abans eren quatre penjats els qui ho feien. Ara és més difícil triar, però ha augmentat el nivell dels músics. Creativament, si mires els altres països, no els hem d'envejar res. Però sí que podem envejar el públic, la quantitat de gent que és capaç de pagar una entrada per anar a veure un espectacle.

Lluís: La gent que valora que el tio que és dalt de l'escenari fa una feina que demana un esforç. Aquesta cultura de la música gratuïta que ha fet tant de mal en aquest país, que tot és de pagament excepte la música, que és de franc. Això costarà molt de canviar.

Joan: Aquí hi ha més cultura de sortir de festa i engatar-se, el "*botellón*"... Un amic que té una discoteca i li agrada la música m'explicava que ell hi fa concerts perquè hi creu, però que la gent entra al local i demana: "Quan acaben els músics?" La música és una cosa que és allà i que a mi em serveix per sortir, per beure, per passar-m'ho bé, però no

faig l'esforç per escoltar-la; és una gran assignatura pendent en aquest país.

Què us ha semblat la visita que acabeu de fer? Coneixíeu la DO Alella?

Joan: Sí, home, n'havíem sentit a parlar! No sé pas si n'havíem tastat algun, amb tot, perquè quan demanes vi, normalment no el recordes...

Lluís: El Marquès d'Alella, sí que sé que l'he tastat, es troba prou fàcilment, no?

Joan: Jo tinc per costum, quan vaig a un lloc, de demanar el vi d'allà. Si vaig al Bages, demano un Pla de Bages... Com que vinc de pagès, hi estic conscienciat.

Lluís: Quan faig visites a cellers sempre flipo molt que hi ha un component gairebé religiós en això del vi. Em fascina perquè és un món al qual podries dedicar la vida sencera i no aprendre'n mai prou.

Repassant la vostra discografia, hi ha algunes cançons que fan referència al vi. Dues d'aquestes al disc nou... Us agrada el vi?

Lluís: Una fan ens va fer saber que la paraula més repetida al disc *Fràgil* era *glop*. I la paraula *vi* és present, sinó a tots, en gairebé tots els discos d'Els Pets. La raó és evident: bec vi, m'agrada beure vi i és un dels plaers dels quals més gaudeixo. M'agrada que la gent que n'entén me'ls triï... Vins ecològics, vins bio...

Biodinàmics?

Lluís: Jo els anomeno *biodegradables*, per fer-los enfadar.

Ah! En general, m'agraden més els blancs.

I tu, Joan?

Joan: Jo, Montsant! Com que no bec alcohol, només bec vi quan menjo, amb els Montsant darrerament xalo molt. I amb els Priorat també. Aquest estiu he estat a Poboleda i a Bellmunt del Priorat fent maridatges i tastant vins... M'agraden molt! Però el blanc també m'agrada, eh!

Lluís: A mi el blanc m'agrada perquè en puc beure més. El negre arriba un moment que ja no puc més... Això sí, blanc sec.

Una d'aquestes referències al vi apareix a *Pantalons curts* i

els genolls pelats, on parleu del pa amb vi i sucre. En menjàveu, de petits? Quin record en teniu?

Joan: A mi no me'n donaven pas... Els meus berenars eren de pa amb tomàquet i pernil o pa amb oli i xocolata.

Lluís: A mi el pa amb vi i sucre em recorda la meva padrina Rosa, la meva àvia materna. L'àvia paterna em feia pa amb oli i sucre.

I què t'agradava més?

Lluís: El pa amb oli i sucre. Em costava el vi, de petit...

En doneu als vostres fills? Penseu que és una bona idea fer-ho?

Tots dos: No!

Joan: És com això de donar cava al nen per Nadal... forma part de la tradició, però crec que és un error. La canalla va a dormir vermella com un perdigot. És clar que van a dormir!

Lluís: El meu nen una vegada em va dir que volia tastar la cervesa. No li vaig dir pas que no: "Tasta-la." Tenia ben clar que la trobaria tan horrorosa com la vaig trobar jo quan era petit. Per sort la canalla té un instint i l'alcohol no li entra...

Joan Reig: "L'Espanya de matriu castellana ens va sotmetre; ells faran que aconseguim la llibertat!"

Com ha evolucionat el vostre vi, en aquests gairebé vint-i-vuit anys? Una entrada forta i agressiva i un final suau i ple de matisos?

Lluís: Ara som un gran reserva, hem estat vint-i-vuit anys en barrica. El color és molt més fort, hi ha més cos. Mira si hi ha cos! (Pica amb la mà sobre la panxa d'en Joan i riuen tots dos.)

El que és evident és que, a les lletres, heu anat deixant una mica de banda la reivindicació social i lingüística per parlar més de sentiments...

Joan: No! La posem en un altre lloc. Quan ets jove ets molt idealista, aquestes coses passen

al davant i en vols parlar directament. A mesura que agafes experiència vital, et ve de gust parlar d'històries, de relacions humanes, del tipus que siguin, i en el rerefons d'aquestes històries és on posem la crítica social o la nostra manera de veure la societat. El decorat d'aquestes petites històries és aquest país i és el 2013. Pots parlar d'una relació d'amor en la qual surt gent que ho passa malament o qualsevol altra situació que la gent d'aquest país pot viure ara mateix.

Sempre us heu proclamat independentistes. Tant a les lletres de les cançons com amb la vostra actitud. Com viviu i com veieu el procés cap a la independència?

Joan: Crec que Catalunya serà independent. Ens hi aboquen. L'Espanya de matriu castellana no ha entès mai com s'havia de construir un estat plurinacional on tothom se sentís còmode. Castella no entén la diferència, només l'entén assimilant-la. Flipo com els catalans hem aguantat tant, després de tants segles la nostra cultura hauria d'estar absolutament assimilada. I, fins i tot, després de tantes onades migratòries que, per una qüestió demogràfica, aigualixen aquest sentiment, cotinuem aquí i encara adaptem gent d'aquestes onades que acaben veient clar que la independència és l'única solució per al país. Tinc claríssim que arribarà, no crec pas que demà mateix, però crec que l'estat espanyol, amb la seva intransigència, accelera el procés. Si la tercera via se la creguessin i ens festegessin, probablement, a la majoria de la gent ja li estaria bé. Ells ens van sotmetre i ells faran que aconseguim la llibertat! Són uns grans col·laboracionistes...

Lluís, ets gairebé més famós com a pare que com a músic. Parles del fet de ser pare en llibres, en articles a l'Ara... I en Joan també és pare, tot i que fa menys temps. Com ha influït la vostra paternitat en les cançons i en el tarannà del grup?

Lluís: Ara volem tocar més aviat.

Joan: Prioritzem la canalla als assaigs. Perquè la nostra feina ens ho permet fer. Quan treba-



lles en una fàbrica i tens una nòmina, no pots organitzar els teus horaris com ho podem fer nosaltres. No sé si hi ha gaires feines que ens permetrien estar més pendents dels nostres fills que ara. Em passo tot el dia amb ell! El vesteixo jo, el porto a l'escola jo... És un plaer enorme! És un perill, alhora, perquè enganxa molt. Vas a tocar a no sé on i t'enyores.

I respecte a la gastronomia? Sou gaire gourmets?

Lluís: No sóc de menjar grans quantitats, com el meu físic indica, però m'agrada tastar coses diferents, m'agrada la cuina nova, m'agrada també molt el menjar dels altres països, especialment el japonès. M'agrada experimentar una mica. No em surt de natural, però gràcies a la meua parella que m'hi arrossega he tastat menjars de molts països i penso que també és cultura.

Joan: Jo, com més menjar dels altres països tasto, més m'ado no que com a Catalunya no es menja enlloc! ●



La sommelier de Can Major, Sarai Tengo, serveix el Dolç Mataró que convertirà un brownie en "Una estona de cel".

Un extraordinari tast de la cuina del Vallès a Can Major

TEXT: FRANCESC POBLET

Arribem al bell mig de Montmeló, a la zona de vianants, on es troba Can Major, el restaurant de *slow food* i km 0 on hem citat Els Pets per dinar. Ens hi reben les màximes responsables de l'establiment, les germanes Anna Tengo (xef) i Sarai Tengo (sommelier), amb una amabilitat i saber fer que agraïrem durant tota l'estada.

Una vegada acomodats en una taula rodona, magníficament parada, comprovem la comoditat i la tranquil·litat del lloc, indispensables en tot bon dinar, i també per al joc que hem preparat amb els nostres convidats.

Però abans la Sarai ens explica, sota l'atenta mirada d'en Joan i en Lluís, el significat d'aquests adjectius que qualifiquen la seva casa. *Slow food* ("menjar lent", contraposat, doncs, a *fast food*) és una filosofia d'alimentació basada en l'educació del gust, la valoració de la qualitat i la utilització de la millor matèria primera, de temporada, per defensar al capdavant el plaer gastronòmic, la salut i un ritme de vida adequat. Ja us podem avançar que tots vam coincidir que així va ésser. El km 0 és una aposta pel producte de proximitat que complementa els valors de l'*slow food* amb el plus de recórrer a matèries primeres i elaborades dels productors de la zona, inclosos els vins.

De bon començament veiem que ens entendrem. Els Pets són també un producte de qualitat i km 0, molt arrelats al seu Constantí natal (Tarragonès) i amants del menjar natural i saborós, defensors

Vuit plats, vuit vins i setze cançons per a un dinar magnífic

èxit *Bon dia*, amb una música que encomana festa i optimisme. No triga gens en Lluís a contraatacar amb la seva proposta, la cançó que precisament obre el disc, *Ja no ploro*. "Veníem amb gana i veiem que això anirà bé", diu rient. En Joan ens comenta que encara ara, abans de començar un concert, es posen força nerviosos, però que una vegada sona la primera nota tot funciona perfectament. Diuen que estan segurs que aquest dinar serà igual, mentre s'acosten a la boca les primeres llesques del pa d'espelta ecològica de Gallecs i comenten que bo que és. L'opinió d'en Lluís és fonamentada, atès que prové d'una nissaga de forners del poble.

La Sarai ens serveix de seguida una crema d'api ecològic amb musclos, espàrrecs verds i estragó, amb un Roura Xarel·lo-Pansa Blanca. La crema, amable, untuosa i persistent al paladar, combina perfectament, ens explica, amb el vi jove, fresc, afruitat i amb el punt just d'acidesa per amalgamar-se amb aquest regust un xic amargant de l'api i els matisos anisats de l'estrage. La cançó que hem elegit és *A batzegades* perquè, encara que suaus, així notem

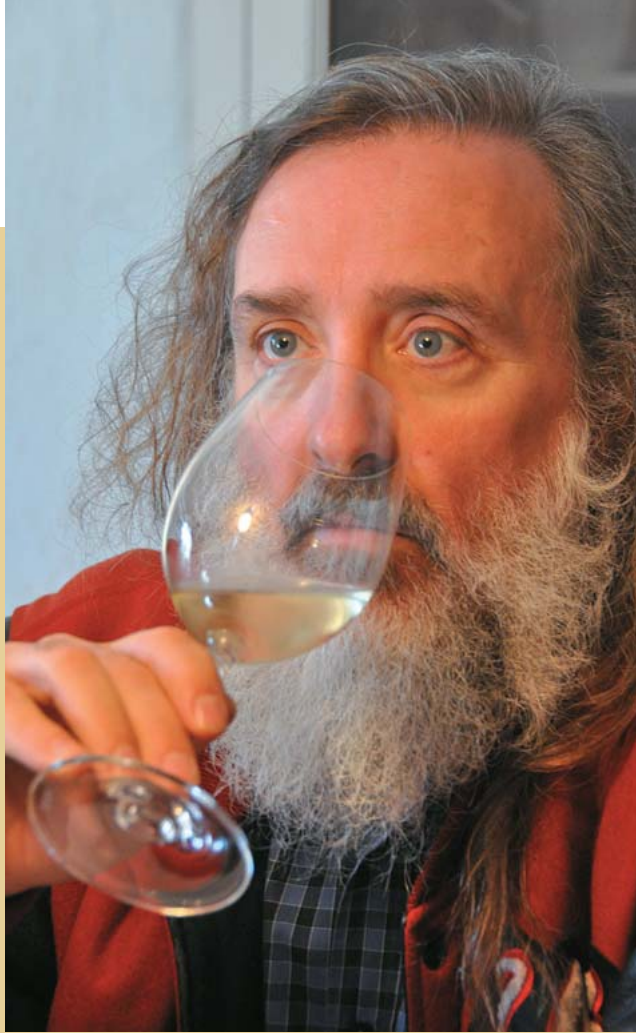
els sentits quan combinem aquest festival de gustos i textures. Una cançó melosa i amable, que ens imaginem escoltant vora el mar que evocuen els musclos. El Pets s'hi fixen, tasten, beuen, aproven amb gestos l'elecció del maridatge i proposen *Fa un minut* com a cançó per escoltar mentre anem posant fi a l'entrant, una cançó que enyora i ens parla d'algú que somnia.

del pagès i dels productes de la nostra terra –com han demostrat en algunes de les seves cançons–, i delitosos de tastar els plats que els ofereixin amb els vins de la DO Alella que ens proposin.

Comencem amb un aperitiu de bolets de roure ecològics de Sant Miquel del Fai, xips de pastanaga, moniato i carabassa, i unes olives de la Garriga "molt gustoses", com comenta en Joan amb criteri, no debades encara va a "plegar l'oliva" cada any al seu tros. L'acompanyament suggerit és el Clarea del celler Can Roda, una mena de vermut fet amb pansa blanca, dels que ajuden a obrir la gana. És llavors quan els expliquem en què consistirà el joc: els proposarem una cançó del seu repertori que creiem que acompanya cada plat amb el seu vi i ells, comentant què vulguin, ens diran amb quina cançó del seu darrer disc marida millor. Es mostren sorpresos i alhora entusiasmats per una experiència que, diuen, no havien intentat mai, ni tan sols pensat. Tant el vi com el menjar i la música transmeten sensacions: sentim-les totes juntes, doncs, amb la màxima harmonia possible.

Bon dia!

Potser som poc originals, però per al començament, en què els veiem tan alegres, no podem sinó recomanar el seu gran



vida diària de llavors: per exemple, aquell pa amb vi i sucre del berenar. Una vegada més, estan d'acord i es manifesten entusiastes pel conjunt de l'experiència. La cançó que proposen és *Un tall de síndria*, potser perquè parla de fruita o potser perquè és una cançó optimista que ens proposa que, malgrat les coses dolentes que ens poden passar, també hi ha molts dies bons com el que vivim avui.

Paga la pena intentar-ho

Orada salvatge amb pinya caramel·litzada, crudités de cítrics i bledes ecològiques. En Joan arrufa el nas, confessa que no li agrada el peix, però vist què ha vist –i tastat–, es mostra disposat a intentar-ho. L'acompanyarem amb un Marquès d'Allella Allier, un chardonnay criat amb bótes noves d'aquesta fusta francesa, on descobrim la poma i compotes que combinaran amb la caramel·lització de pinya i es fondrà a la boca amb

el gust de mar de manera sensual i amorosa. Elegim la cançó *Noia de vidre*, per la melodia i el text seductors, plena de sensacions agradables. En Lluís no dubta i la seva proposta és *L'àrea petita*, la que dona títol al disc. *L'àrea petita*, com el plat de peix, és on es juga el partit, o l'àpat, de veritat, on no es pot especular. Una cançó destinada a associar-hi grans records, potser d'alguna persona estimada, d'un vespre sublim, d'un sopar, d'un concert. En Lluís ens comenta com s'adona, des de dalt de l'escenari, de la gent que ha vingut, les cares conegudes dels altres concerts, d'unes altres rondes... "M'adono fins i tot si una parella s'ha enfadat, si un dels dos ha vingut per força, si em critiquen, si els agrada molt la cançó", diu somrient i satisfet.

La Sarai ens anuncia que anem acabant i els dos músics es miren amb posat de lamentació. Però encara ens queden moltes coses per experimentar. Ara l'arròs melós de peus de porc, un plat saborós, contundent, espectacular, el plat fondo del dinar. Per fer-lo més atractiu encara, hi trobem gírgoles ecològiques i mongetes del ganxet. Un Marfil Negre Criança (Alella Vinícola) hi escaurà perfectament. Els seus dotze mesos en roure ens acabaran de proporcionar la força i l'alegria justes per combinar amb aquest gran plat. La uniuositat dels peus es barreja amb l'estructura del vi i ens deixa una boca que gosaríem qualificar de satisfeta amb majúscules. La cançó que proposem és *La colla*, que precisament ells recuperen en l'actual

ronda d'hivern. Un plat i un vi que mariden amb un menjar amb els vells amics que mai no trucaràs, diu la cançó, però que davant d'aquest plat segur que vindrien. "Molt ben triat", diuen, i ens proposen de seguida *Romanço*, evocat perquè és un plat antic, tradicional, d'aprofitament, com els temps passats i difícils de què parla la cançó. Aprofitant l'avinentesa, amants de sabors tradicionals com són, s'interessen pels vins naturals, sense sulfits i biodinàmics. La Sarai els dona l'explicació pertinent mentre ens acabem l'arròs i el Marfil Criança, que ajuden a obrir una petita discussió, precisament, sobre l'efectivitat

dels mètodes biodinàmics a la vinya.

Ara sí que arriben les postres. Primer uns torronets de carabassa amb llavors, com una mena de flamets que mantenen la textura, però que no pesen ni enfarfeguen. Aquesta vegada anem una mica més enllà amb els vins i ens serveixen un Castellruf Vi de Taronja (Altrabanda), una

La coca d'espelta amb anguila caramel·litzada i escalivats fumats suscita més controvèrsia, sobretot fins que s'adonen de la delicadesa del resultat. El vi indicat és un Foranell Garnatxa Blanca (Quim Batlle), fet a Tiana, a una certa alçada, on als ceps els toca el foranell, l'aire que ve de mar a muntanya i que hi dona un excitant puntet salat. La seva complexitat, ja des de la fase olfactiva, fa obrir els ulls als nostres convidats i preparar els sentits per a una combinació de textures extraordinària, on descobrim també el foie que du entremig la coca i la melmelada de tomàquet –no deixa d'ésser una coca de recapte actualitzada–, i en què la presència i els matisos del vi aporten un resultat sorprenent. La cançó triada, gairebé l'endevinen d'entrada: *La vida és bonica, però complicada*. En aquest cas, potser com la vida, el conjunt del tast és bonic en part precisament perquè és complicat. En Joan s'estranya una mica de la combinació, es manifesta més amant dels gustos tradicionals i proposa la cançó *Calaixos que no obriré*. "Un calaix com aquest, no l'hauria obert mai", confessa.

Una pera sorprenent

Creix l'expectació quan tornem a veure aparèixer la Sarai amb un plat d'aquells que desconcerten. El primer que veu, també en Joan, és una petita pera al mig i es pensa que ja anem per les postres. L'experta sommelier, que avui li toca fer més feina que no pas presentar simplement els vins, ens explica el plat: una vedella amb pera estofada a la qual s'ha donat aquesta forma en la presentació. De fet, es tracta d'una nova visió d'un plat molt tradicional, la recuperació d'una vella recepta del Vallès Oriental que l'Anna ha reversionat a l'estil del col·lectiu CuinaVO (que agrupa una colla de restaurants del Vallès amb inquietud per recuperar receptes i varietats tradicionals del territori). Per beure, un Bouquet d'A Blanc+ (Bouquet d'Allella), de garnatxa blanca i pansa blanca, un cupatge també tradicional ara recuperat per aquest celler que, passat per fusta, aporta prou estructura per barrejar-se de manera encantadora amb els gustos i els matisos del plat esmentat. Tot plegat, malgrat una certa sofisticació, ens fa veure que es tracta de sabors i textures tradicionals, així que la cançó elegida no podia ésser una altra sinó *Pantalons curts i els genolls pelats*, en la qual el grup de Constantí rememora precisament la infantesa i els costums de la

"Malgrat les coses dolentes que ens poden passar, hi ha molts dies bons, com el que vivim avui"

pansa blanca elaborada en dolç i macerada amb pell de taronja que combina perfectament amb el torronet i amb *Bocins de tu*, una cançó també dolça que ens parla precisament de flors de taronja. Després d'un dinar així, amb aquestes postres, una metafòrica *Reprenc el vol* és el que Els Pets ens aconsellen d'escoltar, i a fe que el reprenem. S'hi troben a gust, i és en aquest moment quan en Joan Lloa la tranquil·litat de què hem gaudit durant el dinar. Agraeixen no sentir música de fons. Sorprenent? Gens, ens expliquen; "Com a músics i melòmans que som, no ens agrada que ens triïn la música. Estem en contra dels fils musicals, i encara més de les televisions, als restaurants." "La cosa més terrible és quan posen un CD i es va repetint", rebla en Lluís: "Molta gent ni s'hi fixa, són gent que ni tan sols sent la música, no l'escolta perquè no els importa." En Lluís ens confessa que alguna vegada ha actuat com a "decorador musical" i defensa amb energia aquest concepte: "Si en un restaurant fan amb cura els plats, trien vins, el decoren segons un estil, un gust, per què no trien també una música i un volum adequats, si en volen posar?"

Reprenem el vol i el dinar, per arribar al final amb –aquí avancem el títol de la cançó– *Una estona de cel*. Tan clar com això és el que ens proporcionen el brownie de xocolata amb gelat de castanya i el Dolç

Mataró d'Alta Alella, fet amb la varietat autòctona mataró, sobremadurada, amb dos mesos de fusta Allier, que amb la xocolata intensa ens omple de gustos amorosos i suaus, dolços i amables. En una paraula: de felicitat. El final d'aquest dinar, tot, una verdadera estona de cel. Els Pets ens recomanen *No n'hi ha prou amb estimar-se molt*; és important fer-ho, però hi ha d'haver més coses, com ara un menjar com aquest, una autèntica simfonia per al paladar.

Demanem els cafès i entonen la darrera cançó, *Me'n vaig*, amb el somriure a la cara i amb la sensació, comenten, d'haver quedat molt satisfets amb el dinar, amb els vins i, en conjunt, amb el que ha estat una nova experiència on mai, tornen a afirmar, s'haurien imaginat d'introduir les seves noves i velles cançons. Surt a acomiadar-los la xef i cuinera Anna i li proposen, engrescats, que Can Major adopti aquest menú de degustació i maridatge amb el nom de Menú Pets. Riuen veient que potser no seria un nom gaire comercial. En Lluís en surt entusiasmat i fins i tot pregunta com li va, a en Lluís Llach, amb el celler. Qui sap, potser un dia tindrem un vi Gavaldà o Reig, o un brut natural, com el títol del seu quart disc, i tornarem a Can Major per celebrar-ho amb els cinc sentits, encara que serà difícil de superar el conjunt d'experiències i de plaers experimentats avui. ●

Els vuit plats creats pel restaurant Can Major de manera especial per a l'ocasió

Xips de pastanaga, moniato i carabassa

Vi maridat: Clarea (Can Roda)
Proposta de maridatge musical: *Bon dia*
Maridatge proposat per Els Pets: *Ja no ploro*



Crema d'api ecològic amb musclos, espàrrecs verds i estragó

Vi maridat: Roura Xarel·lo-Pansa Blanca
Proposta de maridatge musical: *A batzegades*
Maridatge proposat per Els Pets: *Fa un minut*



Coca d'espelta amb anguila caramel·litzada i escalivats fumats

Vi maridat: Foranell Garnatxa Blanca (Quim Batlle)
Proposta de maridatge musical: *La vida és bonica, però complicada*
Maridatge proposat per Els Pets: *Calaixos que no obriré*



Vedella amb peres versió CuinaVO

Vi maridat: Bouquet d'A Blanc+ (Bouquet d'Allella)
Proposta de maridatge musical: *Pantalons curts i els genolls pelats*
Maridatge proposat per Els Pets: *Un tall de sàndria*



Orada salvatge amb pinya caramel·litzada, crudités de cítrics i bledes ecològiques

Vi maridat: Marquès d'Allella Allier
Proposta de maridatge musical: *Noia de vidre*
Maridatge proposat per Els Pets: *L'àrea petita*



Arròs melós de peus de porc

Vi maridat: Marfil Negre Criança (Alella Vinícola)
Proposta de maridatge musical: *La colla*
Maridatge proposat per Els Pets: *Romanço*



Torronets de carabassa amb llavors

Vi maridat: Castellruf Vi de Taronja (Altrabanda)
Proposta de maridatge musical: *Bocins de tu*
Maridatge proposat per Els Pets: *Reprenc el vol*



Brownie de xocolata amb gelat de castanya

Vi maridat: Dolç Mataró (Alta Alella)
Proposta de maridatge musical: *Una estona de cel*
Maridatge proposat per Els Pets: *No n'hi ha prou amb estimar-se molt*



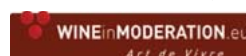


AA
ALTA ALELLA
PRIVAT



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



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

L'ampliació de la DO Alella, pendent a Brussel·les

Us expliquem el què i el perquè de l'ampliació de la Denominació d'Origen Alella en deu municipis més, entre els quals hi ha les ciutats de Badalona, Mataró i Granollers, i la posició dels cellers i del consorci de la DO. Amb tot, la Comissió Europea encara no l'ha aprovada definitivament.

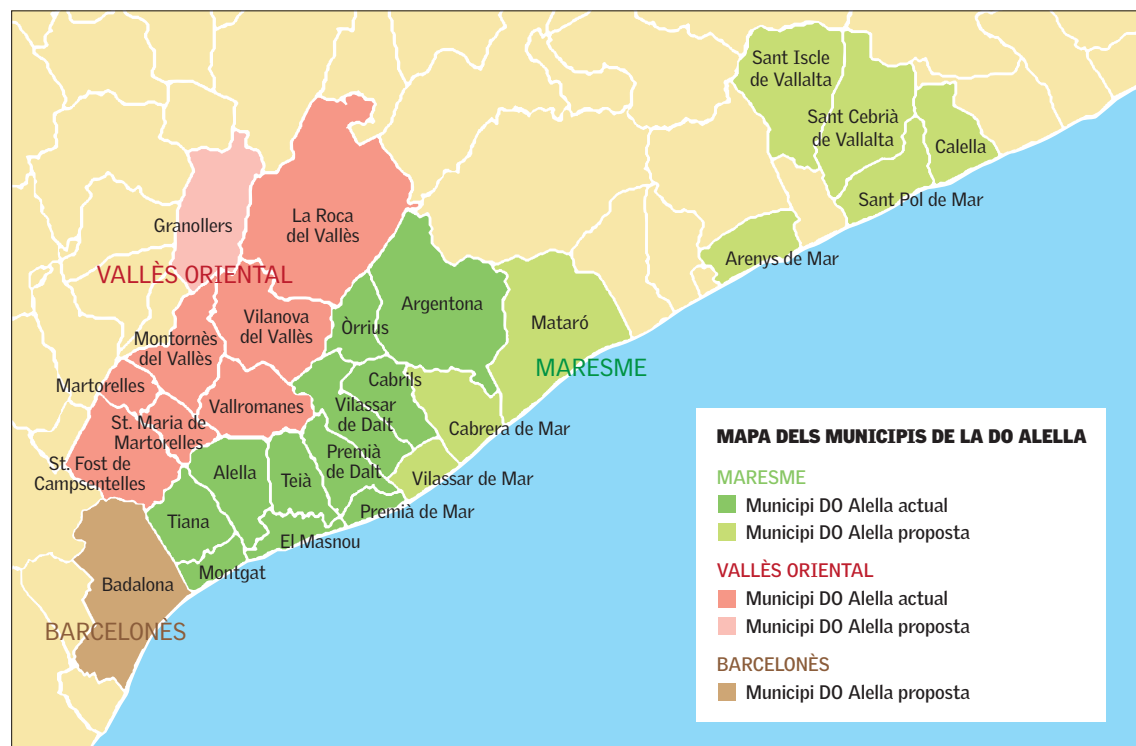
TEXT: MONTSERRAT SERRA

El Ministeri d'Agricultura espanyol i el Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya han donat el vistiplau a l'ampliació en deu municipis més de la Denominació d'Origen Alella. Però el president del Consell Regulador, Joaquim Batlle, demana prudència i cautela perquè l'última paraula, la té la Comissió Europea, i encara no s'hi ha pronunciat. Ni el Consell Regulador ni l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) no saben el temps que pot passar fins que Brussel·les accepti la proposta o no (una setmana o tres anys).

L'ampliació proposada implica que la DO Alella passi de divuit municipis a vint-i-vuit. Els deu municipis nous d'aquest territori vinícola inclouen les tres grans ciutats d'influència: Badalona, Mataró i Granollers. I també set municipis del Maresme que s'hi han acollit: Vilassar de Mar, Cabrera de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Mar, Sant Pol de Mar i Calella.

L'inici de la proposta d'ampliació

Visitem Joan Antoni Pérez Roura, del celler Roura. Va ser l'impulsor de l'ampliació durant el seu mandat com a president del Consell Regulador de la DO Alella, del gener del 2007 al final del 2012. La raó de l'ampliació, Roura l'explica així: "L'ampliació era una proposta que venia de lluny i que ja vaig plantejar per primera vegada



quan Salvador Artés era alcalde d'Alella i també era el president del Consell Regulador. Ens trobàvem i ens trobem en un territori amb una forta pressió urbanística i cada vegada es redueix més el nombre d'hectàrees de vinya. És important, doncs, l'ampliació per disposar de més terreny. L'altre aspecte important és el comercial, que de fet és el motiu principal per mi. Hem de vendre el nostre vi."

En època de Salvador Artés, la majoria de membres del Consell Regulador de la DO

Alella no va votar en favor de l'ampliació i la proposta no va tirar endavant. Però el 30 de gener de 2007 va tenir lloc a Can Magarola la primera reunió del Consell Regulador presidida per Joan Antoni Pérez Roura, que hi va substituir Artés, i hi van assistir també, per primera vegada, Ramon Raventós (celler Marquès d'Alella/Parxet) i Joaquim Batlle (celler Quim Batlle). Segons que explica Roura, una de les primeres gestions que va tirar endavant en el seu mandat va ser trami-

tar l'ampliació: "Durant tres anys vaig omplir papers i més papers i vaig anar convenent cellers i pagesos. Quan el 2012 vaig deixar la presidència del consell ja estava tot fet, però encara no s'havia aprovat."

Una ampliació amb dubtes de pagesos i cellers

No tothom hi estava d'acord, en l'ampliació. Segons Roura, alguns pagesos hi eren reticents perquè pensaven que si s'entrava més raïm en el conjunt de la DO, el quilo s'abaratiria. "Però la rea-

litat és que molts pagesos deixaven la vinya perquè no els sortia a compte; a més, alguns cellers no pagaven... Al final, l'ampliació es va aprovar gairebé per unanimitat", assegura Roura.

Els dubtes no sols provenien dels pagesos. Diu Roura: "Un dels qui no ho veia bé era l'alcalde d'Alella i avui president del Consorci DO Alella, Andreu Francisco. Crec que hi era reticent per por que Alella hi perdés importància." Preguntat Andreu Francisco sobre l'ampliació, explica: "Tot el procés d'ampliació va començar abans de la constitució del consorci, que es va crear el 2010. A més, l'ampliació és decisió exclusiva del Consell Regulador. Davant d'això, només puc dir que al consorci veiem l'ampliació com una oportunitat. Entenem que els deu municipis nous s'implicaran amb el territori de la DO i els podrem comptar com a nous membres del consorci, si així ho creuen convenient, per promoure-hi l'enoturisme."

Andreu Francisco: "La incorporació d'aquests deu municipis implica triplicar el nombre d'habitants del territori DO Alella"

Andreu Francisco veu la incorporació de les tres grans ciutats a la DO Alella com un fet important: "Si fins ara, amb divuit municipis, el territori de la DO Alella implicava uns 150.000 habitants, la incorporació d'aquestes ciutats permetrà de triplicar el nombre d'habitants i per al consorci també representarà més recursos. Per tant, el nostre projecte en pot sortir reforçat. I com a alcalde d'Alella no hi tinc recels, perquè entenc que aquests deu municipis nous saben quina és la capitalitat del projecte. Entenc que si aquests municipis volen formar part de la DO Alella és perquè els reporta un valor afegit."

La raó d'incorporar-hi les tres grans ciutats

Joan Antoni Pérez Roura defensa amb fermesa la incor-

Opinió dels cellers

Josep Maria Pujol-Busquets, Alta Alella:

"Per mi la intenció de l'ampliació ha estat incorporar més població a la DO Alella, donar-hi massa crítica. A les tres capitals hi ha moltes hectàrees que són ermes avui. Però per aconseguir més hectàrees de vinya primer hi ha d'haver mercat. Per mi, és una ampliació entre cometes. M'explico. Alella té tres zones: la DO antiga, on es pot elaborar vi i cava; l'ampliació a la banda del Vallès dels anys 1980, que pot elaborar vi, però no cava; i aquesta nova zona ampliada a tot el Maresme. Però, atenció! El govern espanyol no ha avalat l'ampliació, sinó que fa silenci administratiu i espera què dirà Brussel·les els anys vinents."

Xavier Garcia, Alella Vinícola:

"Tot el que impliqui deixar la normativa oberta, que no limiti idees ni iniciatives, penso que és bo, perquè sovint les normatives són antigues i desfasades. Amb tot, les coses s'han de fer amb criteri. En aquest cas, l'ampliació ha de preservar les característiques de clima, terrer, etc. del nostre territori vinícola. En aquest sentit, els municipis del Maresme les compleixen, tot i que Granollers és molt diferent climàticament. Amb tot, l'ampliació que es va fer els anys 1980 als municipis del Vallès també ho justifica. Et diria que, des d'un punt de vista comercial, el fet d'incloure les tres grans ciutats és bo. Ara, com a tècnic, hi tinc algunes reserves."

Ramon Raventós, Marquès d'Alella:

"Jo només sóc partidari de fer accions de cara a la viticultura de qualitat. És clar que entenc que s'ha de projectar aquest territori, tot i que em sembla estrany que s'hi incloguin alguns territoris que no tenen vinya. Quant a les ciutats, entenc que va en una direcció de futur, perquè en el futur les ciutats, en general, hauran d'integrar el món agrari. I, per una altra banda, és el nostre mercat local i a tot el món els vins tenen la pretensió de ser importants a casa seva."

Joan Plans, Altrabanda:

"Trobo bé l'ampliació, tot i que no m'he l'he plantejada a fons. Però penso que permetrà fer alguna vinya més i donar una mica més de vida a la DO. En canvi, veig difícil que es facin més cellers perquè és un moment complicat, costa molt de vendre el vi. En aquest sentit, no crec que la incorporació de les tres ciutats faci ampliar vendes. Però per l'agricultura serà bo."

Toni Cerdà, Bouquet d'Alella:

"L'ampliació és una decisió que es va prendre quan nosaltres encara no formàvem part del Consell Regulador, de manera que l'acceptem perquè és un fet. Ara, si em preguntes com la veig, doncs et diré que tinc alguns dubtes. L'ampliació s'ha fet amb la voluntat de captar nous consumidors. En canvi, per mi la cosa més important és preservar el territori, les seves característiques climàtiques, el terrer, cercar la màxima qualitat. La nostra terra perd valor en el moment que s'amplia el territori i la qualitat no sabem si se'n pot ressentir."

poració de Badalona, Mataró i Granollers per una qüestió comercial: "El vi s'ha de vendre i incorporar-hi aquestes grans ciutats és sumar gairebé mig milió més de ciutadans que formaran part de la DO. Si tota aquesta gent prengué consciència del vi del territori, tindríem pràcticament la producció venuda. Per una altra banda, totes tres ciutats tenen algunes hectàrees de vinya. Mataró té unes quantes vinyes; Badalona té la zona del Canyet (cap a Can Ruti), on hi ha vinya i se'n vol plantar més, i Granollers també té vinya a Palou i terreny

agrícola per plantar-ne més... A més, amb l'ampliació tinc l'esperança que naixeran un parell de cellers o tres més d'aquí a dos o tres anys." Roura conclou: "La DO ha de créixer perquè tingui vida, i ha de créixer amb més cellers, més vinya i més capacitat per vendre els nostres vins. Aquesta és la filosofia que mou l'ampliació."

Incorporar les tres grans ciutats amb la voluntat de dotar de musculatura la DO no explica el perquè s'amplia fins a Calella i s'abasta tot el Maresme. Respon Roura: "Vam convidar tots els alcaldes del

Maresme i alguns del Vallès a formar part de la DO, i hi vam incorporar els qui ho van demanar. Vam fer una analítica de tot el terreny per demostrar que el sòl té unes característiques semblants, que no alteren la idiosincràcia dels vins DO Alella."

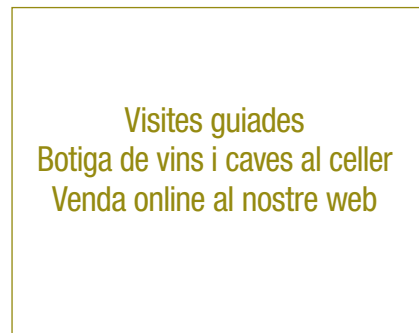
A l'espera de la decisió de Brussel·les

El Diari Oficial de la Generalitat (DOGC) del 26 de setembre de 2013 va publicar una resolució, signada pel conseller d'Agricultura Josep Maria Pelegrí, per la qual es resolvia favorablement la modificació del plec de condicions de la DO Alella i es concedia la protecció nacional transitòria. El text explica que "la Unió Europea, quant a les denominacions d'origen protegides i indicacions geogràfiques protegides vitivinícoles, regula el procediment de creació de plecs de condicions de productes i la seva modificació".

Per aquesta resolució sabem que el 4 d'abril del 2013 l'INCAVI va fer la sol·licitud de modificació, que es va publicar al BOE el 25 de maig. Es va obrir el termini d'informació pública, que va finalitzar el 25 de juliol, sense que hi hagués cap oposició, i el dia 29 del mateix mes es va proposar la modificació del plec de condicions i d'atorgament de la protecció nacional transitòria.

La "protecció nacional transitòria" implica que "les modificacions sol·licitades i resoltes favorablement gaudeixen, transitòriament, del nivell nacional de protecció, la qual cessarà en la data en què la Comissió Europea adopti una decisió d'acceptació o de rebuig de les dites modificacions".

És per això, pel fet que la decisió última de l'ampliació (que és la modificació sol·licitada) correspon a la Comissió Europea, que Joaquim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella, demana prudència: "Ens podrien denegar la sol·licitud perquè deu municipis són molts. O podrien posar-hi problemes. De manera que, tot i que la Generalitat i el govern espanyol ho han acceptat, ens trobem en un moment d'estancament i cal fer les coses amb cautela." I si algun celler té pressa i vol formar part de la DO abans de la resolució de Brussel·les? Diu Batlle que caldrà deixar les coses ben clares, i per escrit. ●



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



CELLER MARFIL

Cuina típica catalana i de mercat
Especialitat en carns a la brasa, bacallà i plats del dia

Espai rústic i acollidor

Cuina permanent

Menús de grup

Espai especial per a grups a la cava del celler



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

La pansa i la garnatxa triomfen a "La Guia de Vins de Catalunya"

El Blanc+ i l'Ivori Blanc, que cupatgen i passen per fusta aquestes dues varietats, empaten dalt de tot del podi de la DO Alella amb 9,52 punts

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El 2 de desembre va tenir lloc la presentació de l'edició 2014 de *La Guia de Vins de Catalunya*, la sisena que arriba al mercat. L'acte es va fer al restaurant Miramar de Barcelona i va permetre que, durant tot el dia, professionals del vi i la restauració tinguessin l'oportunitat de tastar els que, segons la guia, són els 180 millors vins elaborats al país, és a dir, tots els que han superat els 9,50 punts.

Enguany La Guia es complementa amb una aplicació per a mòbils

La novetat més important d'enguany és l'aparició de la Guia App, una aplicació per a telèfons mòbils (Android i Apple) que permetrà properament i sols escanejant l'etiqueta d'un vi saber-ne les característiques (celler, anyada, varietats, possibles maridatges, etcètera).

1.500 vins catalans, 46 DO Alella

La publicació classifica més de 1.500 vins de totes les DO catalanes, entre els quals n'hi ha 46 de la DO Alella. En l'apartat de vins blancs joves, el més ben valorat pels autors és el Marfil Clàssic (Alella Vinícola) amb 9,48 punts, seguit de ben

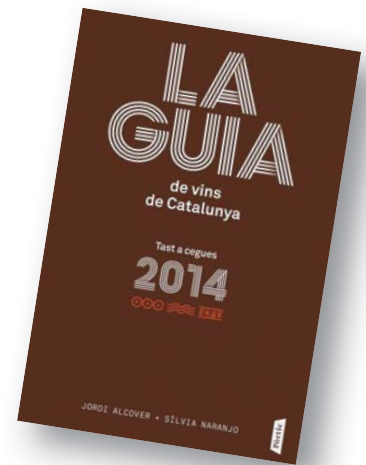


Jordi Alcover i Silvia Naranjo, autors de *La Guia de Vins de Catalunya*, amb ampolles dels tres cellers DO Alella que eren a l'acte de presentació.

a prop pel Bouquet d'A Blanc (Bouquet d'Alella), l'In Vita (Castillo de Sajazarra), l'Alta Alella Pansa Blanca, el Foranell Pansa Blanca (Quim Batlle), el Marquès d'Alella Pansa Blanca, el Foranell Cupatge (Quim Batlle), el 2 de Testuan, el Roura Xarel·lo-Pansa Blanca i el Roura Sauvignon Blanc.

De fet, gairebé tots els blancs joves de la DO tenen puntuacions per sobre dels 9 punts.

Els Alella obtenen les puntuacions més altes quan passem als blancs amb fusta. Un 9,52 fa empatar a dalt de tot de la llista el Bouquet d'A Blanc+ (Bouquet d'Alella) i l'Ivori Blanc (Alella Vinícola).



No gaire lluny els segueixen el Sauló (Can Roda), el Parvus Blanc (Alta Alella), el Lanius (Alta Alella), el Vall Cirera (el vi que *Papers de vi* va llançar al mercat al començament de l'any) i l'Exeo (Alta Alella).

Tots els escumosos DO Alella (tant els quatre Marfil com el de Can Roda) han obtingut bones puntuacions i els dolços i generosos d'Alella Vinícola també han estat molt ben valorats pels autors de la guia: han destacat especialment els 9,51 punts assolits pel Marfil Violeta i el Marfil Generós Sec.

La tradició diu que la DO Alella és terra de blancs. Si fem cas de les valoracions de l'equip de tast de la guia, continua essent així, d'acord amb el resultat menys reeixit que han assolit la majoria dels negres de la DO. Malgrat tot, val la pena destacar el 9,20 atorgat a l'Alta Alella Garnatxa i el 9,42 que té el Costa del Maresme (Alella Vinícola), elaborat també amb garnatxa negra. ●

ÒSCAR PALLARÈS

Ramon González, promotor jubilat, dedica el seu temps lliure a una petita vinya enmig del bosc a Cabrils

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES

Fill de Cabrils, on ha residit tota la vida, en Ramon González Guillamet, de setanta-dos anys, és un enamorat de la seva vinya i del seu poble. Se li nota als ulls, que li brillen quan en parla, i en la passió que hi posa quan ens l'ensenya als qui la visitem. Ens hi acompanya amb el seu cotxe, un utilitari de ciutat, que s'enfila hàbilment i sense por per camins farcits de xaragalls. La seva vinya és cuidada, feta a mida, on més enllà de les fileres de ceps ben emparats que comencen a perdre els pàmpols, hi té un hortet, per esbargir-se, on sembla "quatre patates, quatre pèsols, quatre calçots i tomàquets..." i hi té algunes oliveres i arbres fruiters. Tot molt ben endreçat, com el porxo on guarda les eines i, confessa, on fa fantàstiques trobades amb els amics.

Com és la seva vinya?

És una explotació petita, d'una hectàrea més o menys, que tinc enfilada al bosc, sobre de Cabrils.

I què hi té plantat?

Doncs ara és tot pansa blanca, la varietat que ens és autòctona, però la vaig plantar fa molt poc, uns deu anys. Això sí, vaig deixar un trosset simbòlic de la vinya vella a dalt de tot. Quatre ceps de record del que havia estat.

Era una vinya antiga?

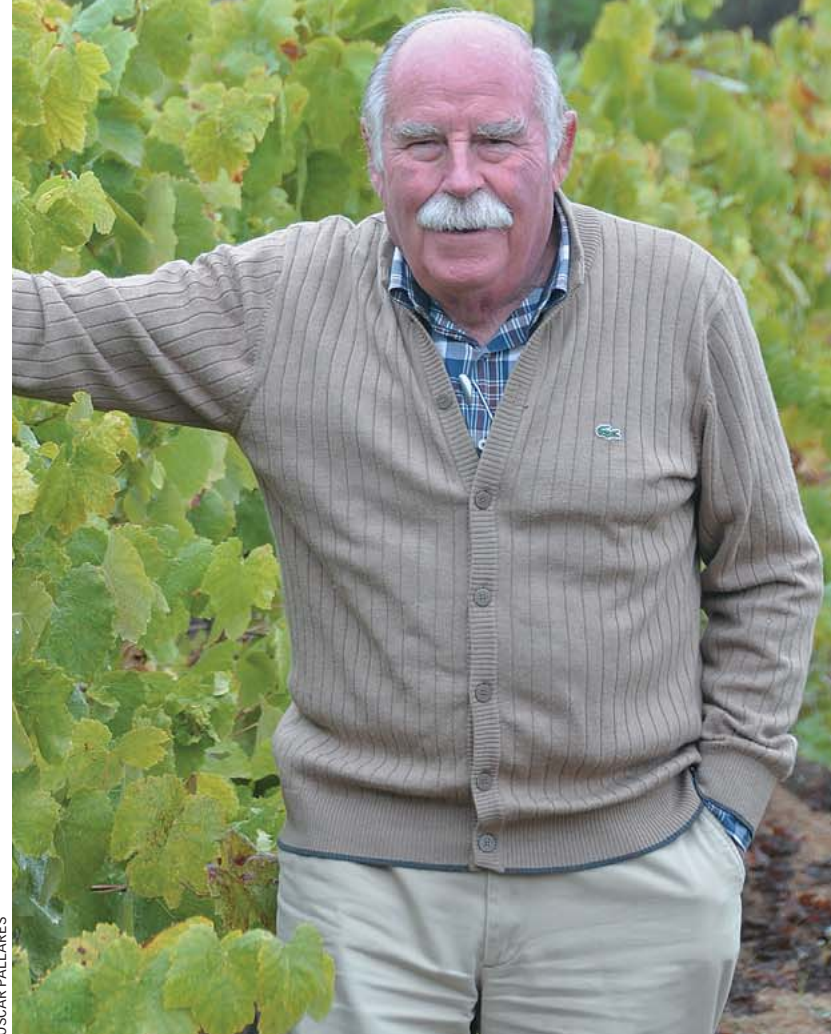
Aquesta vinya, la va plantar l'any 1941 el Sr. Borges, que era de Tarragona, de Santa Bàrbara. Ell va disposar la vinya d'una manera molt curi-

osa: sis files de blanc i una fila de negre. Tota la vinya tenia aquesta distribució per tenir un equilibri i un ordre proporcional amb el vi rosat que després en volia fer. El blanc era pansa blanca, tot i que hi havia barrejat pansa valenciana; i el negre era un raïm originari del seu poble i es deia, precisament, *Santa Bàrbara*, barrejat amb alguns ceps de sumoll. Feia un vi rosat força bo, que venia a granel.

I com és que va passar a les seves mans?

Doncs per una afició que se m'ha despertat de gran. Vaig entrar al món del vi a mitjan anys 1980. Amb un amic, en Jaume Altafulla, vam arrendar

“Per mi, la vinya és una cosa lúdica, per gaudir-la”



OSCAR PALLARÈS



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

aquesta vinya a Cabrils, la vinya d'en Borges. Els primers anys vam començar fent un vi molt casolà que vinificàvem en un petit celler de Cabrils, per a consum propi i dels amics. Posteriorment, quan ell va voler deixar-ho, jo la vaig comprar. Després em vaig fer soci de la cooperativa.

Per fer un pas endavant?

En certa manera. En primer lloc vaig fer tota la paperassa per poder quedar emparat per la DO i després, durant una pila d'anys, vaig anar portant el raïm a Alella Vinícola. Allà me'l valoraven i me'l pagaven. Aleshores, el 2002 ells mateixos em van assessorar per acollir-nos a una transformació de la vinya subvencionada per la Unió Europea i m'hi vaig apuntar.

Com va anar aquesta transformació?

Vaig arrencar tota la vinya que hi havia i vaig aplanar el terreny. Abans tot eren rases i marges i per passar-hi el motocoltor era molt difícil. Era complicat treballar-la. Era una vinya molt vella. Calia molta feina perquè donés molt poc fruit i vaig veure que era millor arrencar-la i plantar vinya nova. Vaig fer-hi quatre feixes, on vaig tornar a plantar i emparar tots els ceps. Això permet llaurar correctament, tenir bona cura de les plantes.

S'encarrega tot sol de la vinya?

Més o menys. La vinya, la treballo jo sol, tot i que el dissabte ve un xicot que m'ajuda. És el dia que dediquem a posar-la en ordre. Després, el diumenge, la vinya serveix d'excusa per convidar-hi els amics i fer un bon esmorzar al porxo que hi tinc.

Un bon pretext per tenir una vinya!

Oi que sí? [Riu.] Aquest és el meu concepte de la vinya: la tinc com una cosa lúdica. Per gaudir-la. I també et diré que sempre m'ha agradat més la part de vinya, de la terra, que pròpiament la del vi, de vinificar. El vi sempre m'ha comportat un embolic.

Així doncs, què en fa, del raïm?

Fins fa dos anys el venia a Alella Vinícola i prou. Però des del 2012 me'l vinifiquen per a mi. En Samuel i en Xavier García, que m'han orientat molt els darrers anys, me'l fan al seu celler. No en surt gaire quantitat, no arriba a cinc-cents ampolles i no les venc. Només el tinc per gaudir amb els amics, per tenir-lo a casa...

I com es diu aquest vi?

L'he batejat com a *Artiga*. Significa *bosc netejat per sembrar*, i sovint per plantar vinya. A més, la meua finca es troba al costat d'una zona que anomenem *Artiga Roja*, però com que és un vi blanc, això de roig no hi quedava bé.

Com ha anat aquesta última verema?

Prou bé, tot i que normalment en trec uns mil quilos i aquest any n'han sortit una mica menys, uns vuit-cents. Va ser a causa de la floració, que es va veure afectada per la pluja.

És al mig del bosc: imagino que deu tenir visites a la vinya, oi?

Sí, de tota mena! Entre els cabirols i els porcs senglars hem patit força. Han fet molt de mal. I és que el cabirol comença quasi a ser una plaga.

Com va aprendre a portar una vinya?

Per observació, anar parlant ara amb l'un, ara amb l'altre... T'equivoques, esmenes i vas aprenent. Tot aporta coneixement. I després de trenta anys, doncs alguna coseta sí que sabem!

I se'n surt molt bé, sembla.

Crec que la vinya, la porto bé. La tinc neta, cuidada. Faig un raïm molt maco, jo! N'estic content. Però insisteixo que sóc home de vinya. Per mi el món del vi, per fer un bon producte, és massa complex. Abans no, es premsava tot plegat, es posava a la bóta i a mitjan estiu ja no te'l podies veure de picat que estava! [I torna a riure.]

Queden pocs vinyataires aquí a Cabrils...

Sí, som dos. Al poble no han quedat vinyes. Quan vaig agafar la meua vinya, al terme de Cabrils encara en quedaven unes vuit. La de Ca l'Estrany, la de Can Manelito, la d'en Santos i la de Satu. També hi havia Can Dalmau, Can Vives i alguna més. Ara ja només queda la meua i la d'en Vives. La venda dels terrenys per fer l'hípica va fer desaparèixer unes quantes vinyes d'aquí sota.

Veient això, continua animat per continuar?

Oi tant! En el meu cas, hi ha una part nostàlgica de representar una mica el que era abans Cabrils. D'un poble que era ple de vinyes i de cellers que venien vins a granel, ara s'ha perdut tot. Abans, a casa, cada dia bevíem un litre de vi per dinar i un altre per sopar. Quan era canalla anava amb l'ampolla sota el braç fins a

NOTA DE TAST

Marga Giménez
sommelier



Artiga blanc sec 2012

Color: Groc palla d'intensitat baixa amb reflexos verdosos tirant cap al gris.

Nas: Herba tallada i fonoll sobre fruita blanca (poma).

Boca: Bona acidesa ben integrada, pas de boca agradable. S'hi confirmen les notes d'herba tallada. Hi continuen presents els anisats (fonoll). Postgust mitjà amb retrogust de fruita cítrica (llima, aranja).



Can Móra, Can Borges, Can Codonyet, Can Pau Baylach, Cal Domingo Llarg..., uns quants llocs on comprar vi a doll. De tot això, no en queda res. I sap greu que es perdi.

Creu que es pot redreçar la tendència?

Ara hi ha cellers que fan vins excel·lents, és veritat, però la cultura popular de la vinya i el vi s'ha perdut. Abans passejaves per Sant Mateu i en trobaves moltes, de vinyes. La vinya de Cal Parera, de Cal Llarg, de Cal Sastret, de Cal Gras, de Can Barrica, de Cal Bargai, tot eren vinyes. I d'això a no quedar-ne res... Sóc un nostàlgic, un romàntic de la vinya. ●

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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



HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

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

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



Rosat de Pansa.

El primer vi de pansa rosada de la DO Alella

PVP (botiga): 9,95€

Disponible a:

Alella: Celler Jordana, Companyia d'Alella, Restaurant Cuinalella, Espai Di.Vi, Restaurant Les Terrasses d'Alella i Xarel·lo

Barcelona: Restaurant Ca la Nuri Platja, La Cuina del Guinardó, Vinet i Vinoteca Taps

El Masnou: Celler del Mar, El Rebot dels Sentits i Restaurant La Cuina dels Capitans

Montmeló: Restaurant Can Major

Santa Coloma de Gramenet: Les Tannines

Tiana: Pastisseria Aixelà

Vilanova del Vallès: La Mundi Vinoteca

DOBLE ZEROO

SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

**GAUDEIX D'AQUESTES FESTES AMB UNA ALTERNATIVA
GASTRONÒMICA ORIGINAL**

Aquest japonès, contemporani i cosmopolita,
ofereix a la seva carta de sushi i tapes
tots els secrets i tot l'art
fins al refinament extrem de les cuines exòtiques.

**DISPOSEM DE MENÚS ESPECIALS PER A GRUPS I EMPRESSES
CONTACTA AMB NOSALTRES AL 93 555 85 99**

DOBLE ZEROO MARESME Buenos Aires 22 - 08320 - El Masnou - WWW.DOBLEZEROO.COM maresme@doblezeroo.es



Take Away - Servei a domicili - Càtering - Sol·licita el teu catàleg o comanda al 93 555 85 99

Més de 700 persones visiten Parxet en un matí

Parxet va obrir les seves portes als veïns de Tiana i voltants per donar a conèixer les seves instal·lacions i els seus productes

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El passat dissabte 14 de desembre, Parxet va organitzar una jornada de portes obertes que va resultar en una espectacular afluència de públic. Més de 700 persones van passar pel Mas Parxet amb l'objectiu de conèixer les instal·lacions i el producte de l'empresa tianenca. Ramon Raventós, màxim responsable de Parxet, explicava que “abans fèiem coses com aquesta per a professionals, però ara ho hem volgut fer amb la gent local. Hem comunicat la jornada a Tiana, Montgat, Alella, El Masnou i no gaire més enllà. La idea era que la gent d'aquí a prop, la gent que coneix el nostre producte, conegui també a on som i com són les nostres instal·lacions”. En un matí de sol impropï del mes de desembre, l'afluència de públic va ser constant durant tota la jornada. “Entre el clima que tenim aquí, que ja és magnífic de per sí, i el dia que hem enxampat avui, fixa't quin goig fa veure tanta gent aquí”, comentava Raventós, que va aventurar que “veient l'èxit que ha tingut la convocatòria, em penso que això ho farem dos o tres cops cada any”.

El gran atractiu: les caves

A part de la bella masia que dona nom al cava i de la petita vinya de pansa blanca que fa lluir encara més el bonic jardí de la finca, el que més interès va despertar entre els visitants van ser les caves. Després d'una breu explicació sobre la història de Parxet i Marquès d'Alella, els encarregats de guiar les visites baixaven fins a les caves subterrànies on



Tres noies brinden amb cava Parxet a la porta del mas que li dona el nom en un matí ben assolellat.

explicaven el procés del cava. Aquestes caves no fa pas gaire temps acollien fins a un milió d'ampolles. Quan fa pocs anys Parxet va decidir augmentar la seva producció de cava, les caves es van quedar petites i van caler traslladar part del procés productiu fora de la DO Alella. Avui les boniques caves tianenques acullen només la cria de les ampolles de formats especials (màgnams i jeroboams) i dels productes Titiana (nom romà de Tiana), elaborats amb raïms provinents exclusivament de la zona de la DO Alella.

Un cop visitades les caves, els visitants tenien l'oportunitat de tastar alguns dels productes de la casa, així com de comprar vins de tots els cellers vinculats a Parxet a diferents DO de Catalunya i l'estat.●



Un dels grups visitants rep explicacions sobre el procés d'elaboració del cava a les caves subterrànies de Parxet.



Enoturisme

Enoturisme a les comarques de Barcelona

La Diputació de Barcelona treballa per posar en valor las potencialitats turístiques del territori

Més que una moda lligada al valor i al prestigi que han assolit els vins, podem dir que l'entoturisme és una manera de conèixer part del territori, lligat, en aquest cas, al paisatge de les vinyes, als productes que surten del raïm i a l'arquitectura dels cellers on s'elabora. Tres característiques importants que es donen la mà en aquesta nova

manera de fer turisme: natura, patrimoni i gastronomia.

Redacció
Barcelona

Les propostes d'entoturisme normalment van unides a la visita d'un celler. L'edifici és de importància cabdal, tant si és una explotació familiar, com si té la rellevància d'una obra modernista o està signat per un arquitecte

de prestigi. La història i, sobretot, els processos d'elaboració tenen un paper important en el producte final. El subsòl, la vinya i el clima són altres factors determinants. La composició dels substrats determinarà quina varietat de raïm és la més adequada en cada cas; la climatologia farà la resta. I tot

L'entoturisme és una manera de conèixer part del territori

això influirà en les aromes i el sabor del vi que s'obtingui al celler. L'entoturisme és el nom que es dona a la possibilitat de conèixer tot aquest món.

Una forma diferent de turisme

Potser diversos llibres i pel·lícules en els darrers temps han contribuït a donar una imatge de glamur a la cultura del vi, si és que no en tenia prou. Les vinyes creixen en espais oberts i constitu-

eixen per si mateixes un paisatge significatiu que canvia amb les estacions de l'any. A la demarcació de Barcelona hi ha cinc de les dotze DO que té Catalunya. A les DO Penedès, Alella, Pla de Bages, Catalunya i Cava, hi trobarem cellers que en els seus programes ofereixen diverses maneres de practicar l'entoturisme: tastats dirigits per experts enòlegs, maridatges gastronòmics amb el vi com a protagonista, passejades en-

Enoturisme

Tres característiques importants es donen la mà en aquesta nova manera de fer turisme:

natura, patrimoni i gastronomia

tre vinyes per camins senyalitzats, visites teatralitzades, o la possibilitat de participar en les feines del camp, tant a l'època de la verema, en què l'activitat és màxima, com durant l'hivern, en les tasques de preparació de la vinya.



Alguns establiments hotelers ens ofereixen sessions de vinoteràpia

A més, alguns establiments hotelers, siguin hotels o cases de turisme rural, proposen estades lligades a aquestes activitats amb la possibilitat de gaudir, a més, de sessions de vinoteràpia, que aprofiten els polifenols del raïm: tot un seguit de plaers lligats al món del vi.



Tria la DO que més t'agradi



La DO Penedès és la més extensa de Catalunya. És un territori d'ondulacions suaus on es donen diferents microclimes. El xarel·lo és la varietat de raïm que s'ha adaptat millor a la terra i al clima de la regió i és, per tant, la més estesa. També és la DO on hi ha més cellers productors i per això és la que ofereix més varietat de postges.

Una visita a la zona ha d'incloure el VINSEUM - Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, a Vilafranca del Penedès. Si la DO Penedès és la més gran, la d'Alella

i la del Pla de Bages són les més petites. La influència del mar de ben segur que és determinant per al color i l'aroma dels vins blancs d'Alella, produïts majoritàriament amb la varietat pansa blanca. Al Pla de Bages, en canvi, la varietat més conreada és el picapoll. La proposta d'enoturisme per aquestes terres inclou la possibilitat de conèixer les barraques de vinya i les tines, construccions aixecades a peu de vinya per fer menys feixugues les feines del camp. La DO Cava s'estén pràcticament per tota la comarca de

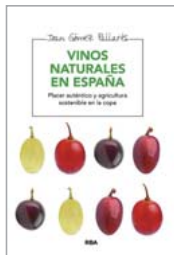
l'Alt Penedès. Aquí els cellers tenen una importància cabdal, ja que a les galeries, sota terra, reposen milions d'ampolles de cava.

A més, alguns edificis representen grans obres dels arquitectes més prestigiosos del Modernisme.

A Sant Sadurní d'Anoia, coneguda com la capital del cava, és de visita obligada el nou Centre d'Interpretació del Cava, ubicat en una antiga destil·leria d'esperit de vi construïda el 1814: tot un repte per als sentits.

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Vinos naturales en España

Joan Gómez Pallarès
RBA

Joan Gómez Pallarès és el responsable del bloc DeVinis, un dels més interessants, ben documentats i ben escrits de la xarxa. En aquest llibre, l'autor ressegueix tot el procés del que entén per vi natural: de la vinya a l'etiqueta. I en aquest resseguiment tracta i es posiciona, amb més fermesa o menys, sobre molts dels temes polèmics oberts avui en el món del vi.

Aquest filòleg clàssic va descobrir fa set anys que la relació del vi amb l'eternitat, a l'època clàssica, provenia de la manera de relacionar-se que tenien els romans amb la terra (una manera que avui s'ha oblidat). Aquesta constatació es va convertir en la raó d'ésser, espiritual, de la seva vinculació profunda amb el paisatge, la vinya i el vi. Però, sobretot, amb les persones que avui, des del màxim respecte per la terra, per la vinya i pel procés de vinificació, fan vins que ell anomena *naturals*, i que contenen una honradesa, un compromís i una radicalitat imprescindibles.

El llibre, que no té traducció al català de moment, s'estructura de dues parts. A la primera ressegueix el procés del vi: de la vinya a l'etiqueta, i on Gómez Pallarès, a través de l'experiència i la ciència, defensa el que ell considera la millor manera de fer en el món del vi. A la segona part, proposa alguns exemples de vins i cellers que elaboren vins naturals des dels paràmetres que ha explicat i defensat a la primera part. Un dels cellers que hi referencia és Alta Alella. De manera que és una barreja de llibre divulgatiu, assaig, tractat, guia... Tot i que, segons Gómez Pallarès: "És una autobiografia, cada vegada ho tinc més clar."

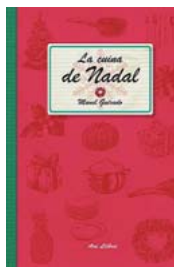


Guia d'entourisme del Pla de Bages

Lluís Tolosa i Clara Antúnez

Aquesta guia d'entourisme elaborada pel sociòleg i escriptor Lluís Tolosa i la sommelier Clara Antúnez retrata els dotze cellers, i els seus vins, que formen la Denominació d'Origen Pla de Bages, però també els allotjaments, restaurants, visites culturals i vinoteques del Bages. Més d'un centenar de propostes vinculades a la cultura vinícola i la referència d'una seixantena de vins del territori. El llibre conté un pròleg de Toni Massanés, director de la Fundació Alcúcia. Pels autors, la guia ha d'ésser una eina de promoció de la comarca, amb una estratègia econòmica al darrere.

L'edició del volum s'ha impulsat amb la col·laboració del Consell Regulador de la DO Pla de Bages, l'Ajuntament de Manresa, el Consell Comarcal del Bages i la Diputació de Barcelona. Tolosa també és autor de la *Guia d'entourisme de l'Empordà*.



La cuina de Nadal

Manel Guirado
Ara Llibres

Setanta receptes vinculades a les festes de Nadal, aquesta és la proposta de Manel Guirado, professor de cuina, sommelier i periodista gastronòmic. Tal com diu en un fragment de la introducció: "...a Catalunya aquesta cuina es construeix a partir d'un paisatge minso, de recursos limitats, d'influències francesa, ibèrica i de cultures arribades per mar, tot barrejat amb un caràcter inventiu destinat a l'aprofitament de recursos. D'aquest poti-poti de factors passat pel sedàs del temps, en surten l'escudella, els canelons, el rostit i les neules. Encara que avui la realitat és una altra, i aquesta cuina tradicional s'envolta de plats i elements més luxosos, per a les ocasions especials, a vegades amb un toc exòtic."



La cuina dels cartells modernistes

Receptes: Carles Gaig i David Heras

Textos: Daniel Giralt-Miracle

Galerada

El crític d'art Daniel Giralt-Miracle ha fet una tria de trenta cartells modernistes significatius i els ha raonats, i també n'ha escrit el context cultural de l'època. A partir d'aquest treball, els cuiners Carles Gaig, del restaurant Gaig, i David Heras, del Balneari Vichy Catalán, xefs que comparteixen passió culinària, però que pertanyen a dues generacions diferents, han triat un plat de la seva cuina per dialogar amb cada cartell (la meitat l'un i l'altra meitat, l'altre). S'ha establert un ordre cronològic (del 1880 al 1916) i d'aquesta manera es veu l'evolució del cartellisme que parla sobretot de productes catalans, de marques d'alimentació. La relació que hi estableixen els cuiners és d'ordre divers: relació cromàtica, temàtica, establint-hi un joc..., i a vegades les connexions són ocultes, comenta l'editor i ideòleg de la col·lecció, Joan Maluquer.

Vincular l'art, la literatura i la música amb un altre fet artístic i cultural com és l'alta cuina, i posar-los en diàleg, és el que pretén la col·lecció de la qual forma part aquest volum de regal. El projecte va començar el 2005 amb el volum *Santi Santamaria entre llibres i fogons*. I el van seguir: *Deu menús per a un concert: la cuina de la música* de Joan Roca (publicat el 2008, i que enguany s'ha reeditat seguint l'èxit del Celler de Can Roca com a primer restaurant del món) i *Grans plats per a trenta obres mestres de la pintura* de Xavier Pellicer (2009).



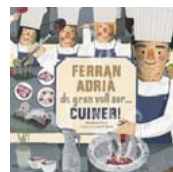
L'art de convertir la pastisseria en il·lusió

Christian Escribà

RBA

Christian Escribà és la tercera generació de pastissers i hereu de la força creativa del seu pare, Antoni Escribà, que va portar l'espectacle a la pastisseria catalana. Christian Escribà continua els passos del pare: executa grans produccions, però també aconsegueix una gran creativitat amb projectes de poc pressupost, i es vincula amb la cuina d'avantguarda, sobretot amb Ferran Adrià.

El llibre, editat en espanyol i amb una part final que inclou els textos en català, conté tres pròlegs, l'un del cuiner Ferran Adrià, un altre del crític gastronòmic Xavier Agulló i el tercer del cantant Loquillo. Repassa la història de la pastisseria, el llegat d'Antoni Escribà i les obres més reeixides de Christian Escribà: els murals comestibles, els pastissos explosius, els anells de caramell, els pastissos de casament... També inclou les receptes de les especialitats Escribà: crema, bunyols de Quaresma, el croissant Escribà, etc.



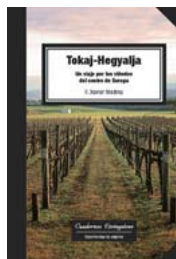
Ferran Adrià, de gran vull ser... cuiner!

Meritxell Martí. Il·lustracions: Txell Darné

Efadós

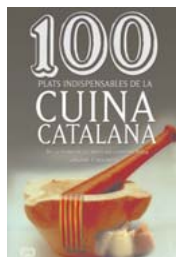
És un llibre adreçat als infants per explicar vida i miracles del cuiner més influent del món, una estrella, un personatge popular, també avui, tot i que encara no ha obert el seu nou i immens projecte avantguardista, elBullifoundation. Descobrim que, de petit, a Ferran Adrià li agradava anar amb patinet, mastegar regalèssia, s'emocionava amb la revetlla de Sant Joan i tenia la dèria del futbol. El conte també explica la feina del cuiner al capdavant del millor restaurant del món, i ho fa d'una manera molt amena. Els beneficis que s'obtenen de la venda d'aquest llibre es destinen al Casal d'Infants del Raval. A la mateixa col·lecció, s'hi poden trobar biografies de més personatges coneguts, com el cantant i músic Lluís Llach, el polític Pasqual Maragall i l'home del temps Tomàs Molina.

Us oferim una selecció de llibres vinculats a la gastronomia, amb una atenció especial al vi: receptaris, assaigs, guies...



Tokaj-Hegyalja
Un viatge por los viñedos del centro de Europa
F. Xavier Medina
UOC

Tokaj-Hegyalja és la zona d'Hongria on s'elabora el Tokaji, un dels vins més apreciats a tot el món. És una zona vinícola que competeix amb Porto per ser considerada la denominació d'origen més antiga del món. F. Xavier Medina, antropòleg, director del Departament de Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat de la UOC i president de la ICAF-Europe (Comissió Internacional de l'Antropologia de l'Alimentació), ens submergeix en les característiques d'aquest territori situat al nord-est del país, a dos-cents quilòmetres de Budapest, fent frontera amb Eslovàquia, en el seu paisatge, cultura, història, gastronomia i idiosincràcia de la gent. Especialment en els seus famosíssims vins blancs dolços, marcats per la "botritis" noble. Aquest relat de viatge o, com l'anomena l'autor, llibre hongarès, forma part de la col·lecció de llibres de viatges *Cuadernos Livingstone*, que publica la Universitat Oberta de Catalunya. No té traducció al català.



100 plats indispensables de la cuina catalana.
De la cuina de les àvies als Germans Roca
Jaume Fàbrega
Cossetània

El reputat gastrònom Jaume Fàbrega proposa un llibre de receptes adaptat a la col·lecció *De cent en cent*. Per això fa una selecció acurada de cent plats "inoblidables i indefugibles, que formen part de la nostra memòria palatal col·lectiva i del corpus culinari català. Un viatge inoblidable al món dels sentits". I recorda que hi ha un patrimoni immaterial, amb un alt valor cultural, a més de lúdic, i un dels més importants és la cuina. "És indubtable que la cuina catalana, una de les primeres de la Mediterrània, és també un patrimoni de la humanitat que val la pena preservar, millorar, conèixer i difondre i, sobretot, fruir-ne."

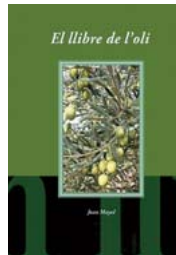


Quan en dèiem xampany
Rafael Nadal
Columna

Vet ací la història d'un jove de Cassà de la Selva a qui al final del segle XIX la fil·loxera va deixar sense esperances de prosperar. Orfe de pares i únicament amb una germana, a setze anys va decidir d'anar-se'n cap a la zona de la Xampanya, on li havien dit que podria reeixir en el negoci del suro. El suro era la base de l'economia de Cassà abans de la plaga de la fil·loxera, quan gairebé cada casa del poble tenia un petit taller on es tallaven taps.

Francisco Oller se'n va anar de Cassà de la Selva el primer dia de març del 1885 i va arribar a Epernay, primer, i després a Reims, a la Xampanya. Aquest noi decidit, que anys després es va casar amb la Joana Viader del mas Viader de Bescanó, en pocs anys es va adaptar a la nova cultura i hi va reeixir fins a establir una marca pròpia d'elaboració de taps de suro i treballar per a algunes de les empreses xampanyeres de més renom.

El matrimoni Oller-Viader va tenir l'Angèle, després l'Hélène, el petit Louis i finalment la Yvonne. El llibre *Quan en dèiem xampany*, del periodista i escriptor Rafael Nadal, besnét de Francisco Oller, relata les peripècies de la família. "Primer vaig quedar fascinat per la història del besavi, però tot seguit em va impressionar la de les filles, totes tres molt poderoses", comenta Nadal.



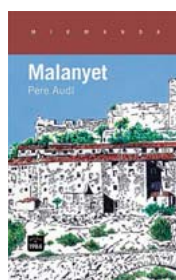
El llibre de l'oli
Joan Mayol
El Gall editor

Llibre il·lustrat de regal, és una eina molt interessant i efectiva per endinsar-nos en la cultura de l'oli i, a més, descobrir la idiosincràcia i història particular de les oliveres i l'oli de Mallorca. El volum s'ha editat enguany, un moment en què aquest patrimoni que és l'oli va agafant cada vegada més entitat. L'autor, Joan Mayol, ha quedat atrapat per la passió de cultivar oliveres i fer oli d'alta qualitat. Ell ens endinsa en la història d'aquest cultiu al llarg dels segles, a tot arreu del món i en especial a Mallorca i Eivissa, i ho amaneix amb algunes receptes on l'oli té un paper principal.



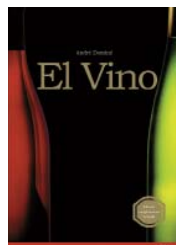
La germandat del raïm
John Fante. Traducció: Martí Sales
Edicions de 1984

Història d'una família d'origen italià, irascible, que viu en un poble oblidat dels Estats Units, on tots els seus membres són egoistes, sense fre i pocs escrúpols. Especialment el pare, un vell decrepit, un personatge increïble i inaguantable, malcarat, tirà i amb idees de bomber. Això sí, amb una fidel colla de vells i incondicionals amics, els de la germandat del raïm, que troben la pau d'esperit, si més no momentània, en el vi de les vinyes de l'Angelo, el claret Musso, que es cultiva a les muntanyes del costat. Un joc d'absurditats sovint plenes de sentit amagat, banyades per l'humor i el sentit tràgic de la vida.



Malanyet
Pere Audí
Edicions de 1984

Malanyet és el nom d'una barriada popular de Falset envoltada pels petits pobles de la comarca del Priorat com ara el Masroig, els Guiamets, el Molar, Marçà, Bellmunt, Capçanes... L'autor ens trasllada a aquelles terres al principi del segle XX. Cada capítol porta el nom d'un personatge protagonista i, a través dels seus ulls, veiem què hi passava dia a dia. La majoria són fets documentats, tot i que la posada en escena és inventada.



El vino
André Dominé
HF Ullman

ÒSCAR PALLARÈS
És la Bíblia. Això s'ha dit de molts llibres, però en aquest cas és una gran veritat. És el llibre de referència que qualsevol afeccionat al vi ha de tenir a la lleixa. Si bé afrontar-ne una lectura de dalt a baix requereix la voluntat i la paciència (i també la capacitat d'assimilar moltíssimes dades) de llegir gairebé mil pàgines, sí que és una obra de consulta imprescindible. A més d'informació de tota mena sobre la història del vi i tot el que l'envolta, dedica la major part de les seves pàgines a recórrer totes les zones vinícoles del món. I ho il·lustra amb mil dues-cents fotografies de qualitat i cent cinquanta detallats mapes. Imaginem-nos que el lector vol informació sobre el vi de la Borgonya: l'obra dedica trenta pàgines a situar-lo sobre la geografia vitivinícola d'aquest territori, les varietats, les subzones i els grans vins i cellers de la zona. Sobre la DO Alella, només hi trobem un petit text, però que informa amb prou rigor sobre la història, el terror i la pansa blanca si tenim en compte que es tracta d'un llibre escrit per un francès i editat a Alemanya. Imprescindible!

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



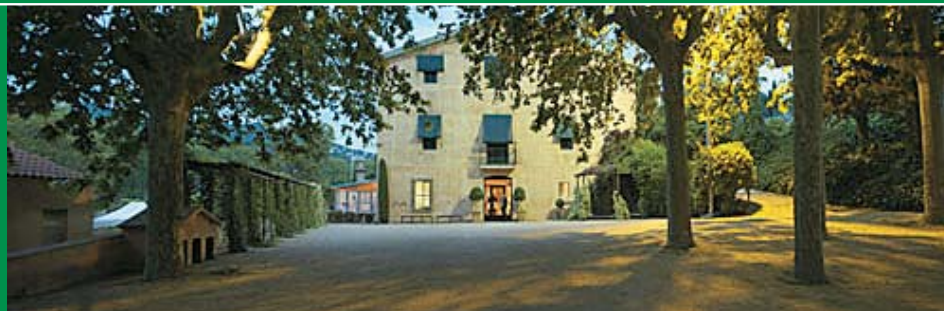
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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

Champ-Sors (i II)

Segona oportunitat

En l'article que vam dedicar a les caves Champ-Sors, la pista comercial del cava masnoví es difuminava quan s'acabava l'etapa en què l'empresa va ser propietat de Josep Garcia Sensat. Mirant d'escatir quins viaranys vitivinícoles i administratius va recórrer el Champ-Sors, hem aportat un xic més de llum a la seva història gràcies al testimoni directe d'alguns dels seus protagonistes. Mentre continuàvem la tasca investigadora, Josep Garcia Sensat ens va facilitar un interessantíssim material gràfic procedent de l'arxiu familiar. Tot plegat mereix que dediquem unes quantes pàgines més a aquestes singulars caves costaneres.

TEXT: DAVID ROMAN

Josep Faura Boada, majorista de vins amb magatzem a Sant Julià de Ramis, és el responsable de la segona i darrera etapa del Champ-Sors. Ell va ressuscitar la prestigiosa marca en un lloable intent per tornar-hi l'esplendor d'antany, i també fou l'encarregat d'enterrar-la. Faura havia establert un magatzem de vins a Alella anomenat Gran Faguto (per les inicials dels socis de l'empresa: Faura, Gurrera i Tomàs). Animat per la bona marxa del negoci i coneixedor de l'existència de les caves, decidí llogar-les a Garcia Sensat amb la idea de donar una nova vida al Champ-Sors, convençut que la història i el crèdit de la marca eren un actiu interessant on invertir. Il·lusionat amb l'aventura empresarial, Faura no va escatimar-hi recursos: va fer una campanya publicitària amb anuncis a la premsa i un spot per a la televisió protagonitzat per Teresa Gimpera i, conscient que calia ampliar el mercat, va apostar per potenciar-ne les vendes a tot Espanya (incloses les illes Canàries) i va començar a exportar a uns quants països europeus,



Aquesta targeta permet d'aventurar la data en què les caves van començar a elaborar xampany, i que probablement va coincidir amb la construcció dels cellers al Masnou: el 1900. Segurament aquesta data va desaparèixer en la publicitat de la casa en favor del 1796, molt més rendible des d'un punt de vista comercial.

entre els quals França i els Països Baixos.

“Les caves feia uns quants anys que eren parades i mon pare va tornar a posar-les en marxa el 1966. En tinc un record bastant viu perquè, tot i que llavors era un nen, em va tocar treballar-hi força, especialment quan tenia vacances a l'escola. Hi havia un quilòmetre de passadissos, tots plens d'ampolles. Feia goig de veure.” Així descriu les caves Josep Faura Batlle, fill de Josep Faura Boada i actualment encarregat del magatzem que fundà el seu pare. Ell mateix certifica que l'elaboració del cava continuava fent-se íntegrament al Masnou: “A partir del vi base que compràvem al Penedès. Al principi ens ajudava l'antic encarregat de l'època d'en Garcia, després vam contractar el servei d'un enòleg de Sant Sadurní que treballava per a unes altres caves petites com la nostra. Ell s'encarregava de definir-ne el cupatge, d'afegir-hi els llevats per a la segona fermentació, etc.”

Tot i l'empenta posada per Faura en el projecte, les coses no van sortir tal com havia planejat i el negoci no va rendir

L'experiència d'un aprenent de comercial

Francesc Lluch s'inicià en el món comercial amb tan sols disset anys a les caves Champ-Sors, on treballà a temps parcial durant un any. "Devia ser el 1968. Sempre m'havia interessat el món comercial i quan em van plantejar la possibilitat de treballar a Champ-Sors no m'ho vaig pensar dues vegades. Vaig anar a les caves, vaig entrevistar-me amb Josep Faura i vaig obtenir la feina. Llavors jo ja treballava fent jornada intensiva al matí i això representava una manera interessant d'aconseguir diners extra. En Faura em va donar les referències d'alguns clients, una maleta de cuir on carregava mitja dotzena d'ampolles i un catàleg amb fotografies en color dels productes. Una vegada a Barcelona, mirava d'espavilar-me per col·locar les sis ampolles i tornar sense res a casa, perquè arrossegar la maleta plena era cansadíssim. La feina no era fàcil, en aquells anys es consumia molt de vi a granel i no hi havia costum de comprar-lo embotellat. Amb el xampany, a més, calia lluitar amb el preu per posar el Champ-Sors al nivell de la competència." És precisament durant l'exercici d'aquesta tasca gairebé iniciàtica que Lluch obtingué el seu primer èxit comercial, gràcies a l'antiga fama del Champ-Sors: "Un dia vaig passar per davant de l'Hotel Ritz de Barcelona i vaig decidir d'entrar-hi. Allí em van adreçar al departament de compres, al despatx del qual s'accedia per una petita porta al carrer, a tocar de la luxosa entrada principal. El cap de compres recordava perfectament el Champ-Sors i els vins del celler, que antigament eren habituals a la carta de la casa. Vaig informar-lo del preu dels productes i em demanà quin descompte li fariem si en comprava cent caixes. Col·lapsat davant aquella xifra per mi astronòmica, vaig demanar-li un moment, vaig sortir al carrer i vaig trucar a les oficines des d'una cabina, tremolós de l'emoció. En Faura em donà els preus corresponents a aquestes quantitats i vam tancar un tracte en dues comandes de cinquanta caixes." Malauradament, més enllà d'aquesta operació la campanya del jove comercial donà pocs fruits més: "Moltes hores i visites, poques vendes. L'abundància de negatives va anar refredant-me l'esperit i després d'un any de sortir carregat amb la maleta i recórrer tot Barcelona, vaig decidir deixar-ho." Ja fora de Champ-Sors, Lluch continuà fent carrera en unes altres firmes del sector fins a la jubilació.

Francesc Lluch conserva encara una ampolla de Champ-Sors que adquirí poc després d'abandonar l'empresa masnovina. És, per tant, una ampolla corresponent a l'època final de la marca.



tal com esperava. El principal escull per comercialitzar el cava era el preu, poc competitiu en comparació amb el producte que oferien els gegants del sector. Un seguit de

problemes derivats de la gestió poc acurada d'alguns dels comercials de la casa i l'acumulació d'impagaments van acabar d'arruïnar la segona joventut del Champ-Sors. "Recordo que

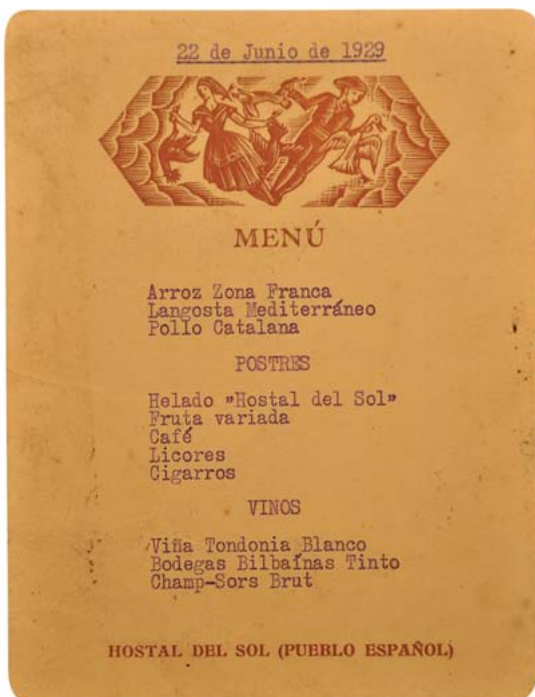
vaig fer el viatge de noces a Tenerife –explica Faura– perquè un client ens devia molts diners, i vaig aprofitar per mirar de cobrar-los. Havien passat uns quants anys des que mon

caves feia anys que eren tancades i vaig fer-me càrrec del restaurant amb la idea de tornar-les a posar en marxa –ens explica Rekondo–. Vaig començar el 1979, i els tràmits per legalitzar l'empresa

i aconseguir el número d'embotellador van trigar uns dos anys. Així que les primeres ampolles de Cava Rekondo es devien destapar l'any 1981, més o menys." Faura va

parar de comercialitzar Champ-Sors el 1972, sis anys després d'haver reactivat les caves. Dos anys després muntava un restaurant a l'antic celler de la casa, batejat com les Caves. Un restaurant que, a la llarga, seria el responsable de la recuperació de l'activitat al sub-sòl masnoví...

Actualment els socis de Rekondo que gestionen el restaurant continuen comercialitzant Cava Rekondo, l'hereu bascocatalà del prestigiós cava maresmenc. ●



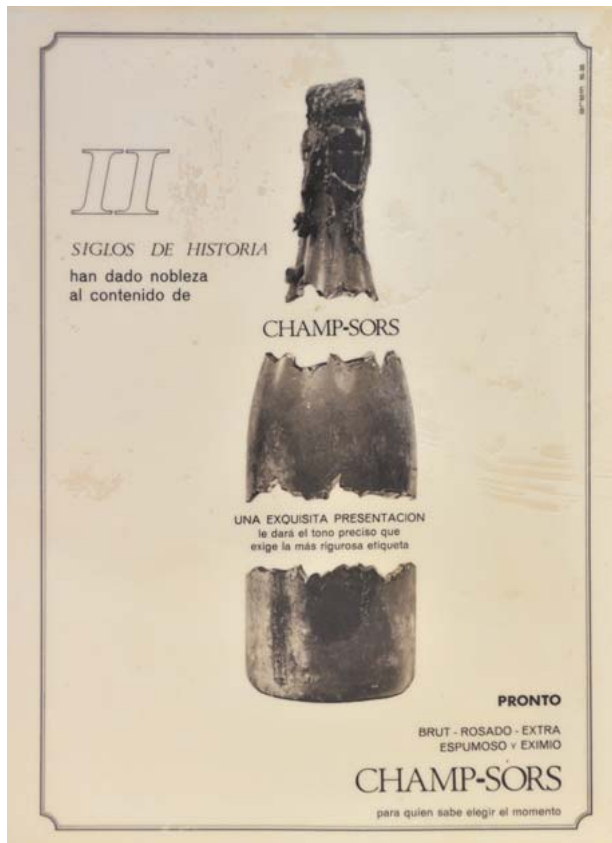
A l'esquerra: el restaurant de l'Hostal del Sol, del Poble Espanyol, servia Champ-Sors. La data ens remet a l'Exposició Universal de Barcelona, per a la qual va ser construït aquest monument als pobles d'Espanya. Si tenim en compte que l'exposició es va inaugurar el 20 de maig, sembla lògic afirmar que els visitants a l'històric esdeveniment van poder assaborir el cava masnoví.

A la dreta: Champ-Sors lluí sempre orgullós el seu origen maresmenc, tal com demostra la portada d'aquest acolorit targetó, de data desconeguda.



Epíleg bascocatalà

Anys després del tancament de les caves, va ser l'empenya d'un emprenedor basc qui va reobrir-les. José Luis Rekondo es posà al capdavant del restaurant propietat de Faura, decidit a reprendre-hi l'activitat vitivinícola. "Les



Josep Faura engegà una potent campanya publicitària en premsa i televisió. Feia referència a la tornada d'una prestigiosa marca amb dos segles d'història i al toc festiu, gairebé litúrgic, del consum de xampany.

L'etapa allellena, en paper imprès

Les etiquetes ens ajuden a escriure la història d'un celler. Entre les moltes que hem localitzat n'hem triat quatre que considerem especialment interessants. Tres d'elles corresponen a l'època allellena de la firma, abans que Josep Garcia Cunill excavés les caves al Masnou i construís els cellers on seguiria amb la producció de vins i xampany. La quarta ja fa referència a la població costanera i és, per tant, posterior.

L'etiqueta més antiga correspon a un vi ranci elaborat per la vídua de J. Sors, mare de Bonaventura Garcia Miralda. Està exposada al Vinseum, el museu del vi de Vilafranca, i va ser una donació del col·leccionista barceloní Manuel Rocamora i Vidal. Tot i que el text resa "Vino rancio de 1808", tant la informació facilitada pel Vinseum com la medalla obtinguda a Viena indiquen que es tracta d'una ampolla del darrer quart del segle XIX. Crida l'atenció la qualitat de la il·lustració, on un bodeguer serveix un got de vi a un oficial de l'exèrcit. Desconeixem si es tracta de caricatures de protagonistes concrets de la vida allellena de l'època.

Dues etiquetes ens remetent a Bonaventura Garcia Miralda, fill de la vídua de J. Sors i pare de Josep Garcia Cunill. En una hi veiem un pagès amb uniforme reglamentari (barretina, faixa i espartanyes) assaborint una copa de vi. No fa esment a la medalla de Barcelona el 1888, i per tant la suposem anterior a aquesta efemèride. L'etiqueta de Vino Extra (que, curiosament no fa referència a la Casa Sors), podríem datar-la entre el 1888 i principis del segle XX, abans de que l'activitat es traslladés als cellers del Masnou. L'etiqueta més moderna, de Rancio Exquisito, és encara enganxada en una ampolla Rhin de vidre verd propietat de Garcia Sensat. La referència a les poblacions d'Alella i Masnou i la firma JG (José Garcia), indica que es tracta també d'una ampolla de principis del segle XX, elaborada al nou celler, encara amb raïm procedent de les vinyes d'Alella.





Alella
talent i vinyes

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

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

Informa-te'n a l'Oficina de Turisme
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · <http://turisme.alella.cat>



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



El personatge...
de Quim Batlle

Quico Batlle, la vida i la feina al camp

“Amb els ulls ben vius, moviments amplis amb les mans, jovialitat i bona conversa, Quico Batlle, de vuitanta-sis anys, atén les nostres preguntes”

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÉS

Des d'una finestra gòtica, damunt la porta principal dovellada, a la part de dalt de Ca l'Andreu, ens saluda amb la mà Quico Batlle. Obre la finestra i ens diu, somrient: “Pugeu per darrere, cap al colomar...” És el masover de la finca i viu al pis superior de la masia. Ens trobem en un ambient rural entre els turons de la serralada de Marina, des d'on veiem, avall, el campanar de l'església de la Mare de Déu de l'Alegria i el poble de Tiana, la costa urbanitzada i el mar de fons. Un racó de món que gaudim alguns instants durant la tarda assolellada. Ens saludem i passem a l'interior de la casa, ben condicionada i còmoda. “Quan vam instal·lar-nos-hi, el sostre era de teula”, explica Quico Batlle, i a continuació ho situa en el temps: “Va ser els anys 1940, quan mon pare va començar a treballar de masover per al senyor Giró de Badalona.”

Amb els ulls ben vius, moviments amplis amb les mans, jovialitat i bona conversa, Quico Batlle, de vuitanta-sis anys, atén les nostres preguntes. Una llar de foc escalfa el menjador i comencem a parlar asseguts al voltant d'una gran taula de fusta. En Quico va néixer el 1927 a Badalona; el seu pare, Joan Batlle, feia de transportista tot i que sabia de primera mà –per tradició familiar– la feina i les tècniques del cultiu de la vinya als costers de la serralada de Marina.

La Guerra Civil i els episodis revolucionaris a la re-

guarda van comportar un daltabaix al negoci del pare, que va passar a treballar per a l'Ajuntament de Badalona. Per tal d'allunyar en Quico dels bombardeigs a la ciutat, els seus pares van portar-lo amb la família d'un amic, el masover de Can Matas, a Tiana, població on anava a col·legi.

L'any 1939 els franquistes van empresonar Joan Batlle a San Miguel de los Reyes un any i mig, fins que va aconseguir uns quants avals i va poder tornar a Badalona. Eren temps difícils i va decidir instal·lar-se a Tiana per recomençar. Treballava de jornaller en una casa de pagès i cultivava un petit hort del qual va saber treure molt bon profit. Un dia, passant per davant

“Amb una mula i un carro, transportava vuit portadores plenes cap a Alella”

del Cafè de Dalt, van dir-li que buscaven un masover per a Ca l'Andreu. Va entendre's amb el propietari i empresari tèxtil badaloní Ezequiel Giró Prat i va esdevenir el masover de la finca. Coneixedor del terreny i de la falta d'aigua, en Joan va proposar que calia plantar-hi vinya en comptes d'ametllers, com inicialment s'havia fet. Tenia raó i així, finalment, es va fer amb molt d'esforç: en va arrencar els ametllers, hi va plantar les vinyes i va començar amb el temps a fer-hi

vi: “Pansa blanca, garnatxa i sumoll”, recorda Quico Batlle. I afegeix, sobre aquesta darre- ra varietat: “El sumoll, abans no el volien perquè es fonia quan començava a madurar i ara deu ser per les tècniques modernes que és molt preuat.” En Quico insisteix que el seu pare va convèncer el senyor Giró d'associar-se al celler cooperatiu Alella Vinícola i portar-hi la collita.

Vi DO Alella

En Quico Batlle transportava “amb una mula i un carro, vuit portadores plenes cap a Alella”. Pel pes no anava pels camins de la serralada, sinó que “baixava fins a la carretera de la costa i pujava després la riera d'Alella”. Recorda que quan hi arribava sempre hi havia “badocs” mirant i opinant sobre el raïm de les portadores. També anava “fins al Born a Barcelona i a Badalona per vendre productes d'horta i de granja”.

Tornant a l'Alella Vinícola, Batlle explica “que hi portava una caixa de fusta amb deu quilos de raïm escollit d'entre la collita, es trinxava, es premsava i l'enòleg de la cooperativa per a la graduació i el raig feia el percentatge de pagament”.

La transmissió de la masoveria de Ca l'Andreu, de pare a fill amb l'acord del propietari, va continuar funcionant amb dedicació i bon rendiment de les terres.

No sempre en Quico va centrar l'esforç en el vi: també va dedicar unes hectàrees de regadiu a conrear clavells, “uns noranta mil”. Els pagesos

que s'hi dedicaven a Tiana “tenien el suport d'un tècnic de la Universitat de Barcelona que va contactar amb un exportador cap a Alemanya”. Per tal d'organitzar-se els productors del baix Maresme i controlar-ne el preu de venda, uns quants es van associar a la cooperativa de Vilassar de Mar, empresa comercialitzadora de flor, de la qual Quico Batlle va ésser un membre força actiu. Tanmateix, va veure's molt afectat per la glaçada –segons la dita popular– “que va matar els garrofers l'any 1962” (és un arbre que no resisteix temperatures inferiors a cinc graus sota zero) i successius estralls meteorològics, perquè tenia la collita a camp obert. Va ser tota una època que, malgrat l'empenta inicial, va passar.

Sobre la davallada d'Alella Vinícola, Quico Batlle veu retrospectivament que “calia més pressió en el negoci per part dels socis”. Ell s'hi implicava perquè veia que “en una cooperativa no es podia anar per lliure i s'havia de donar suport a la presidència, fos qui fos, principalment per sortir-se de les dificultats”.

En Quico i la seva dona han pujat una família nombrosa i, pensant en el moment actual, exclama: “M'agradaria tenir vint anys menys per ajudar el celler que dirigeix el meu fill [Quim Batlle].” Sobre ell, president del Consell Regulador de la DO Alella, pensa en la feina que tindrà i li recomana “fer pinya perquè és la manera més segura per superar les adversitats”.

Quico Batlle, una vida dedicada a la feina. ●

Roura

Aprecieu la diferència



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

3

Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006

Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producido, elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - D4888 - B
Nº EMB. B. 663 - B

Roura
2006
Alella
Denominación de origen
Product of Spain
Producido, elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
R.S. I. 30 - D4888 - B
Nº EMB. B. 503 - B

S

sauvignon blanc

Una experiència única

Un relat molt personal sobre el tast d'un vi molt especial

ÒSCAR PALLARÉS

Redactor en cap de "Papers de vi"



Fa gairebé dos anys vaig aconseguir una ampolla de Marfil Semi Dulce Gran Reserva del 1975, l'any que vaig néixer. Tenia previst de guardar-la per a una ocasió especial i fa algunes setmanes vaig decidir que la celebració del meu trenta-vuitè aniversari era una ocasió prou especial per merèixer l'obertura d'aquest vi. Vaig pensar que seria una bona idea compartir-la durant un sopar amb alguns amics sommeliers i enòlegs. Arribada la data, ens trobàvem a casa amb la Montse Velasco, en Joan Lluís Gómez, en Carlos Puñet, en Vicenç Galbany i en Jordi Pujolràs que, quin autèntic luxe, és l'enòleg que va parir aquest vi fa trenta-vuit anys!

Dret a la vora de la taula, xerrant distesament, en Jordi ens explica que ell mateix es va encarregar del disseny de l'etiqueta: "Vaig agafar un llibre d'etiquetes de vins de Bordeus i em vaig inspirar en l'estil de l'època. Dir al president de la Vinícola que hi posaríem la seva signatura va ser clau perquè m'acceptés el disseny."

Una vegada tallada la càpsula (de plom, com era costum fins no fa tants anys), clavo el tirabuixó al tap (que havia fet escrupolosament la seva feina durant tants anys, sense deixar vessar-ne ni una sola gota) i comprovo que està tou. Malgrat mirar de fer la tasca amb cura extrema, no puc evitar que es trenqui. Amb l'ajuda d'en Joan Lluís, més avesat que no pas jo a obrir ampolles antigues, puc acabar de treure tot el suro sense que en caiguin fragments al vi.

Serveixo totes les copes. El vi es presenta net, brillant, d'un color ambre espectacular. "Manté

força el color. Bé, era una mica més claret", comenta en Jordi. "És preciós", complementa la Montse. Es fa el silenci. Un silenci seriós, de concentració, malgrat l'ambient distès que es respira a la taula.

En Joan Lluís és el primer d'endur-se'l al nas. "Molt complex", diu. "Torrats, compotes", afegeix en Jordi. I hi torna en Joan Lluís: "Codony, mel." I salta la Montse: "Sí! Aquests dies que n'hem menjat tots... panellet de codonyat!" En Carlos hi intervé: "Hi trobo orellanes." I en

Vicenç parla de "fruita molt confitada, molta compota". En Joan Lluís hi torna: "Ara ja ha marxat una mica, però al principi em sortia un acètic molt marcat que m'ha fet pensar en fruita macerada en alcohol."

Com si un ens invisible donés la instrucció, arriba el moment d'endur-se el vi als llavis. El primer a reaccionar és en Jordi. Al darrere, tots hi diuen la seva i la conversa va més o menys així:

Jordi: "L'esperava molt més oxidat!"

Montse: "Jo també. L'esperava bastant més oxidat!"

Jordi: "Realment n'està ben poc..."

Vicenç: "Està molt ben conservat!"

Carlos: "Sí, està molt bé. No hi noteu, amb tot, que l'acidesa i l'alcohol van una mica cadascú per la seva banda?"

I en Vicenç fa l'aportació científica al comentari d'en Carlos: "Sí que hi noto una mena d'acidesa desmarcada al final de boca, però ho associo més a la presència d'acetaldehid o acetat d'etil, fruit del temps i l'oxidació (són molècules que es formen amb l'oxidació)."

Mentre penso com admiro els coneixements que tenen tots plegats, de sobte algú pregunta: "Jordi, com es feia aquest vi?" I en Jordi s'hi esplaia:

"Amb raïm sobremadurat! Uf, era una batalla contínua amb els pagesos. Com que calia collir

molt tard, el pagès a qui li tocava de fer madurar el raïm per elaborar aquest vi es queixava perquè si collia tard assumia més riscos. Generava molts problemes, allò. I alguna amenaça i tot! Però, és clar, nosaltres fèiem vins dolços, perseguíem la sobremaduració. Mai no collíem abans del 2 d'octubre." I aleshores ens explica com el feia: "El cupatge era l'habitual d'Alella, 70% pansa i 30% garnatxa. Aquesta ampolla és del 1975. Això vol dir que aquí hi ha un vi base sec (de les dues varietats) del 75 envellit en fusta que es va cupatjar amb un de dolç i jove (també 70%-30%) del 77 o el 78. El cupatge final, a més, duia un 2% o 3% de most, que acabava de donar-hi el puntet dolç."

Sorpresos, comentem tots plegats aquest curiós mètode d'elaboració i arriba el moment de procedir a posar el vi a prova amb un plat. Seguint el consell que m'havia donat en Jordi alguns dies abans, havia preparat unes torrades i un parell de medallons de foie. Una vegada escampat el foie sobre les torrades, mos a la boca, glop de vi i... espectacular! Una fusió magnífica, una suma harmònica que potencia tant el vi com el foie i converteix el conjunt en un tast únic. I tant, únic! Tanco els ulls i em concentro a gaudir les sensacions i els gustos mentre penso que és la primera vegada i darrera a la meua vida que assaborixo aquesta combinació. ●



ÒSCAR PALLARÉS



HOTELS



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

Masia Can Cabàs

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

**LA CUINA
DELS CAPITANS**

Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18

HOTEL
PORTA D'ALELLA

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

**CELLER
MARFIL**

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



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES

Forn de la Plaça

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

**DOBLE
ZEROO**

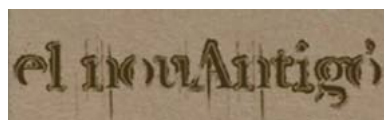
C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou
Tel. 93 555 85 99 · www.doblezeroo.com

**MAS DE
SANT LLEÍ**

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



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



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23

Orfila
RESTAURANT

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

RESTAURANTS

aroma kaori
Restaurant Japonès
Cuina Mediterrània

Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826

C/ Francesc Layret, 100
Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella
Telèfon 935 40 17 94



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

tresmacarrons
vermut-restaurant

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

el celler del mar
Selecció de vins

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.

La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96

VINATERIES / ENOTEQUES

celler
jordana

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

El Rebost dels Sentits

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

Xarel·lo

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

Maheso®

Sabes lo que comes!

Bones Festes!



www.maheso.com

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



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*