

# Papers de vi

Núm. 27 · Hivern 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Els ceps comencen a brotar: la primavera ja és aquí

Entrevista amb Oriol Artigas, enòleg, docent i productor de vi

Alta Alella organitza un tast del seu cava Mirgin blanc

Del mar i del Masnou: anxovés l'Anxoveta i musclos Nostramar

## 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



Els ceps comencen a treure els seus primers brots en aquesta vinya de la Vall de Rials, a Alella. Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

10 ENTREVISTA

**Oriol Artigas. Enòleg, docent i productor de vi**

13 ACTUALITAT

**El tast vertical del cava Mirgin**

17 ACTUALITAT

**Productes de proximitat i vins DO Alella amb segell propi**

19 ENTREVISTA

**Projecte Cella Vinaria**

23 REPORTATGE

**Del mar i del Masnou: anxoves l'Anxoveta i musclos Nostramar**

26 GASTRONOMIA

**Els restaurants del Masnou ens preparen plats amb anxoves i musclos**

28 PERSONATGE DO ALELLA

**Quico Batlle, la vida i la feina al camp**

● ● GLOPS

## 36 biblioteques de Catalunya tenen DO

La segona edició del projecte Biblioteques amb DO es va inaugurar al principi d'any amb un bon increment de biblioteques participants respecte a l'any passat. Centres de lectura de tot el país participen en aquesta iniciativa, que busca "reduir la distància entre els bons llibres i el bon vi per dinamitzar l'espai bibliotecari amb activitats i propostes que volen respondre a les diferents necessitats del territori i, com els bons vins, crear-se la seva pròpia denominació d'origen", afirmen al Servei de Biblioteques. La iniciativa ha arribat aquest mes de març a la DO Alella, en la qual s'han implicat les biblioteques Ferrer i Guàrdia d'Alella, Montserrat Roig de Martorelles i Can Baratau de Tiana, que han organitzat tot un seguit d'activitats com ara hores del conte, trobades amb autors, conferències, exposicions, espectacles literaris i moltes propostes més que relacionen la vinya i el vi amb la literatura.



L'escriptora Empar Moliner va presentar el seu llibre *La col·laboradora* a la Biblioteca Ferrer i Guàrdia.

CEDIDA

## Neix el Marquès d'Alella Pansa Rosada

Acaben de sortir al mercat, i ja gairebé s'han exhaurit, les set mil ampolles que el celler Marquès d'Alella ha posat a la venda del seu Pansa Rosada. Es tracta d'un 100% pansa rosada premsat i macerat en fred amb les pells per extreure'n el color, i fermentat lentament a temperatura controlada de setze graus. Segons que expliquen els responsables del celler: "No tenim una zona delimitada per al conreu de la pansa rosada, els ceps d'aquesta varietal neixen a les mateixes vinyes que els de pansa blanca i sempre s'havien veremat conjuntament." I afegeixen: "Com que havíem detectat les qualitats d'aroma, cos i color que aquesta varietat, encara força desconeguda, ens aportava a l'elaboració dels tradicionals blancs d'Alella, hem decidit d'elaborar-lo separatament i obtenir un nou producte que ha resultat ésser un vi amb una molt bona acidesa, equilibrat, fresc i elegant."



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: **Miquel Aldana, Cristina Caracuel, Agnès Céspedes, Guillem Luri, Luca Marongiu, Xavier Orfila, Joan Quer, David Roman i Montse Serra**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



A partir de l'anyada 2013,  
tots els nostres vins porten  
la certificació del Consell Català de  
la Producció Agrària Ecològica

AV<sup>19</sup><sub>06</sub>  
ALELLA VINICOLA

Visites guiades  
Botiga de vins i caves al celler  
Venda online al nostre web



## El Parc Arqueològic Cella Vinaria pren embranzida

El Centre d'Accollida Turística de Teià, que permet descobrir les restes d'un antic celler romà, la Cella Vinaria, convida els visitants a descobrir la llarga tradició vitivinícola del nostre país i l'empremta que hi van deixar els romans. L'empresa gestora del centre està programant diverses activitats pels propers mesos, destinades a dinamitzar aquest espai, alhora que ha ampliat l'horari de visites. La visita estàndard, que és gratuïta, consisteix en la projecció d'un audiovisual, una visita guiada i el tast d'un vi de la DO Alella. En el cas de voler conèixer la Cella Vinaria, es pot fer pagant una entrada de 3,50€. El CAT és obert els dissabtes de 10 a 18h i els diumenges de 10 a 14h, i per prendre part a la visita guiada cal una reserva prèvia.

## Impulsant els productes de la terra

El Consell Comarcal del Maresme arrenca un projecte pilot segons el qual un mercat itinerant amb quinze parades de fruita, verdura, cervesa artesana, formatge, pa, mermelades i més productes elaborats a la comarca recorrerà setmanalment alguns municipis. Hi participen Argentona, Arenys de Mar, Montgat i Tiana, que un dissabte el mes acolliran aquest nou espai de Productes de la Terra Maresme. "L'objectiu és dinamitzar els centres comercials urbans

i el teixit productiu creant nous canals de comercialització dels productes de proximitat", segons Jordi Subirana, diputat de Comerç de la Diputació de Barcelona. D'una altra banda, aquest any 2014 s'ha tornat a editar el Calendari de Productes de la Terra, en el qual es destaquen els aliments propis i importants de la gastronomia maresmenca, entre els quals tenen un paper important els vins de la DO Alella.



La pàgina del calendari del mes de setembre és dedicada a la DO Alella.

## Un nou Trio de proximitat a Alta Alella

La Fauna, la Flora i la Paciència són els tres substantius escollits per titular la degustació de tres productes, en forma de tres tapes, acompanyades de tres vins que ha ofert Alta Alella el dissabte 29 de març en una segona edició de la proposta que anomenen Trio de Proximitat. Un magret d'ànec, enciam i confit d'ànec i arrels a la brasa al vi negre, acompanyat d'un AA Bruel; un tataki de peix del dia, pètals de flors, miso i gelatina de soja maridat amb un AA Lanius; i un formatge brie amb brots, migas i conserva de raïm amb un AA Dolç Mataró, són els tres plats maridats que van poder degustar els participants. L'activitat va comptar amb la col·laboració del productor Jordi Ribas de 369en-ciams, i Luca Marongiu, del Restaurant Pati La Morera, del Masnou.

## La DO Alella al Black Music Festival de Girona

Durant el mes de març, la marca enoturística del territori DO Alella ha aparegut als materials de promoció del Black Music Festival (web, cartells, fulletons, etc.) i, en especial, a les estovalles de cinquanta restaurants de Girona, Salt i Bescanó, que han elaborat plats especials per al festival. Aquesta acció ha estat el resultat de la col·laboració entre el Consorci DO Alella i el Consell Regulador, amb la col·laboració de *Papers de vi* i la major part dels cellers de la DO. A més, els vins DO Alella van ésser els convidats a la presentació de l'edició del Black Music Festival 2014, el 7 de febrer, on van maridar amb la proposta de música negra d'autèntic luxe del festival, que aquest any ha tingut un cartell amb noms tan importants com John Mayall, Spin Doctors i Big Sam's Funky Nation.



## Nova imatge, nou nom i nous ceps a Can Roda

Singla i Obiols són els cognoms dels propietaris del celler Can Roda. Sumant-hi les inicials, S i O, obtenim el nom de la nova marca que portaran a partir d'ara els vins del celler de Santa Maria de Martorelles: So de Can Roda. La gamma de vins serà la mateixa que fins ara, però tots sortiran del celler amb aquesta nova marca. A més, aquests dies els responsables del celler han plantat dues hectàrees de nova vinya, uns sis mil ceps en total: 2.500 de garnatxa negra, 2.500 de syrah, 500 de chardonnay i 500 de muscat de gra petit.

### CARTA

Plats elaborats amb productes de temporada, de proximitat i de primera qualitat. Menú degustació amb maridatge de vins: És l'opció que el nostre xef us ofereix per a poder tastar una gamma àmplia de plats i assaborir la nostra particular cuina, harmonitzada amb una acurada selecció de vins.



### ESDEVENIMENTS

El lloc idoni per a la celebració de qualsevol tipus d'esdeveniment. Tindreu garantides la perfecció i una experiència inoblidable per a vosaltres i els vostres convidats.

Comunions · Casaments  
Bateïgs · Aniversaris

Disposen de salons privats,  
parc infantil i pàrquing privat



Ctra Badalona a Montcada km,3 · 08916 Canyet · Badalona  
Tel. 93 395 12 62 · info@restaurantpalmira.com  
www.restaurantpalmira.com/ca/



## Els vins d'Alella Vinícola ja tenen la certificació ecològica

Els Marfil blancs i rosats del 2013, que sortiran al mercat ben aviat, ja incorporaran el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, que certifica que les vinyes d'on surten aquests vins són conreades segons criteris ecològics. L'endòleg i director tècnic d'Alella Vinícola, Xavier Garcia, diu: "Sempre hem treballat la vinya amb criteris ecològics, però els darrers anys l'increment de la demanda dels consumidors per aquests vins, sobretot d'importadors, ens ha fet prendre la decisió de certificar-los tots amb el segell CCPAE." Aprofitant el redisseny que calia fer de les etiquetes per incorporar-hi el segell, el celler ha variat lleugerament la imatge de les ampolles i ha recuperat les lletres d'Alella Vinícola de la façana i el logotip històric amb l'ala d'Alella i la corona.

## La DO Pla de Bages visita alguns cellers d'Alella

Set cellers dels onze que formen la Denominació d'Origen Pla de Bages van fer al febrer una visita a Alella, on van voler conèixer de primera mà com es treballa als cellers d'Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Roda i Quim Batlle. Més enllà d'acostar-se als vins i els processos de cultiu i d'elaboració dels cellers allellencs, la visita tenia un especial interès en l'enoturisme que s'ofereix a Alella. "Nosaltres ja fem unes quantes actuacions enoturístiques, però així n'anem aprenent i agafant experiències de més zones", comentava Joan Francesc Batiérrez, secretari de la DO Pla de Bages.



CEDIDA

La representació de la DO Pla de Bages que va visitar la nostra DO, a les vinyes de Quim Batlle.

## Ja és al mercat Vinoka, el joc de vi de Meritxell Falgueras i Pulltex

"De copa a copa i tiro perquè em toca." És la frase que proposa aquest original joc de l'oca sobre el vi i que ha creat, amb la col·laboració de la sommelier Meritxell Falgueras, l'empresa catalana Pulltex, que és la marca d'accessoris de vi més important del món. Vinoka proposa aprendre i divertir-se tot jugant: un joc de taula al qual poden jugar entre dues persones i deu responent preguntes amb l'objectiu d'arribar a la meta i esdevenir el millor celler.



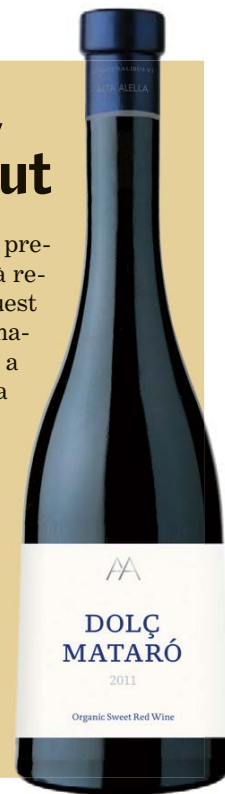
Compartir un vi amb amics mai no havia estat tan divertit! (PVP aproximat: 50 euros)

Pulltex també acaba de presentar AntiOX, un revolucionari tap antioxidant que garanteix la bona conservació d'un vi a la

nevera fins a trenta dies després d'haver estat obert i sense necessitat d'utilitzar una bomba de buit.

## El Dolç Mataró 2011, àmpliament reconegut

Igual que ja va passar amb les seves anyades precedents, el Dolç Mataró 2011 d'Alta Alella està recollint un munt d'elogis i reconeixements. Aquest vi, que al febrer es va confirmar com un dels finalistes als premis Nas d'Or, optant així a entrar a la llista dels millors vins de l'Estat que publica la revista *Vino+Gastronomia*, va obtenir una Medalla d'Or a la Challenge Millésime Bio, el concurs internacional de vins ecològics que se celebra anualment a Montpel·lier. Cal recordar també que el passat mes de gener va ser escollit, amb 96 punts, com el millor vi dolç per la guia *Vivir el Vino*, que el va seleccionar per formar part dels 11 magnífics del 2014. D'altra banda, val a dir que l'*In-Vita*, elaborat a la DO Alella per Castillo de Sajazarra, és present també en la tria de 365 vins d'aquesta guia.



**CAN PALLAROLAS**  
vi arrelat a la nostra terra.

**EL VI D'ARGENTONA**

## Enotast, una trobada mensual per gaudir dels vins DO Alella

Amb l'objectiu de donar a conèixer els vins de la DO Alella i promoure'n el seu consum, l'Oficina de Turisme impulsada per la regidoria de Promoció d'Alella ha programat una sèrie de sessions de degustació amb el nom d'Enotast. La sommelier Rosa Vila és l'encarregada de dinamitzar-les, tot proposant el tast de dos vins adients a la temàtica escollida, una harmonia i alguna activitat complementària. Així, per Carnestoltes es va gaudir d'un negre criança d'Alella Vinícola i un Blanc 2012 de Bouquet d'Alella harmonitzats amb botifarres, alhora que es convidava a disfressar una ampolla. El 15 de març es va fer un tast inspirat en la primavera, i pel proper Sant Jordi s'harmonitzaran un escumós i un vi rosat amb maduixes. Podeu consultar el calendari d'Enotast a la mateixa oficina de turisme o a la seva web.

OFICINA DE TURISME  
**ENOTAST**



Els set graduats de la tercera promoció del Grau Superior, amb birret i tot!

CEDIDA

## Nous graduats en màrqueting enològic

El passat 5 de febrer va tenir lloc l'acte de graduació de la que ja és la tercera promoció d'alumnes del Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting Enològic, que s'imparteix en exclusiva a l'Institut d'Alella. Un total de set alumnes, alguns dels quals ja compten amb un lloc de feina en el món del vi, van graduar-se en una cerimònia on hi van intervenir Lina Rubio, directora de l'IES Alella, Andreu Francisco, alcalde d'Alella i Joaquim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella, i que va finalitzar amb una petita festa amb jocs i divertida gincana sobre vins en la qual els graduats van competir entre ells.

## ELS GARROFERS ALELLA

**Ha arribat la primavera a al restaurant Els Garrofers!**  
Les flors engalanan el jardí i pèsols, faves i carxofes agafen protagonisme a la nostra cuina.

A més a més, els matins de dissabtes i diumenges ja podeu venir a fer el vermut sota els garrofers!  
**Animeu-vos-hi!**



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

# ARA, LA HISTÒRIA ENS CONVOCA

Ets protagonista d'una història escrita entre tots. Per ells, pels teus, per tu, pels que vindran, has arribat fins aquí. Si mires enrere hi veuràs el rastre d'un camí que no ha estat fàcil. Davant, només s'hi veu l'horitzó. El que hem viscut és a la nostra memòria, el que hem de viure és a les nostres mans.

Commemorem el tricentenari

[tricentenari.cat](http://tricentenari.cat)

1714 / 2014 Érem. Som. Serem



Generalitat  
de Catalunya



**AA**  
ALTA ALELLA  
PRIVAT



Visita'ns i deixa't seduir...



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624.182 / [enoturisme@altaalella.cat](mailto:enoturisme@altaalella.cat) / [www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



# Oriol Artigas

## Enòleg, docent i productor de vi

"Crec molt en la finca, en la parcel·la; cal que la terra sigui viva i aquesta vida s'ha de transmetre al vi"



Artigas entre ceps de la Peça d'en Blanch, a Alella.

Oriol Artigas va néixer fa trenta-tres anys a Vilassar de Dalt. Després d'abandonar els estudis de química va formar-se com a enòleg a la Universitat Rovira i Virgili. Ha treballat d'enòleg en cellers com Josep Piñol (DO Penedès), Espelt (DO Empordà) i Sangenís (DOQ Priorat). Actualment és el professor del Cicle Formatiu de Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting que s'imparteix a l'INS Alella i acaba de fer realitat un somni: llançar al mercat la primera anyada del seu propi vi.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**Vas començar els estudis de química i després vas passar a enologia. Què et va empènyer a fer el salt?**

Tenia clar que volia fer una carrera científica i vaig decantar-me cap a la química perquè m'agradava. Però de sobte, mentre era a la universitat, em vaig adonar que em sentia com tancat dins una gàbia i vaig començar a pensar: "Quan surti d'aquí hauré de buscar una feina i no vull treballar en res d'això." Però aleshores vaig anar a fer una verema al Pene-

dès amb un amic i vaig descobrir que allò m'encantava... I vaig canviar de carrera!

**Què has après treballant en cellers?**

Al primer vaig aprendre que és molt dur, però que volia dedicar-m'hi. Vaig aprendre a "currar"! Al segon celler, quan ja era a la universitat, vaig aprendre la manera de viure el vi, compartir, aprendre, tastar... Al tercer, hi anava a gaudir, a passar-ho bé i a conèixer el Priorat.

**I quines coses has fet des que vas acabar els estudis fins ara?**

He fet una mica de tot. He plantat la meva pròpia vinya, he tingut un bar, he treballat portant comunicació del celler Castellví de Mataró i fent-hi activitats, com cursos de tast, etcètera.

**Quan decideixes de fer el teu propi vi?**

Decideixo de fer el meu propi vi en el moment en què entro a fer enologia. Tenia ganes de tirar endavant el meu pro-

jecte des del primer moment. Tenia ganes de plantar la meva vinya, de fer el meu vi. I després, a més, he tingut l'oportunitat de llogar vinyes velles. De fet, he elaborat vi cada any, però a casa, per a mi, per provar...

**Com són les vinyes que gestiones ara mateix?**

A la meua vinya hi ha pensa i garnatxa blanca. Abans havia plantat una microvinya amb vint ceps de vuit o nou varietats, per fer proves i aprendre.

Ara, a més, porto una vinya vella, en una finca que es diu la Prats, a tocar del poble de Vilassar (inscrite al Registre Vitícola de Catalunya el 1913, amb ceps de seixanta-cinc o setanta anys de mitjana), on hi ha sumoll, pansa blanca, sant jaume, muscat, malvasia i alguna altra varietat que no he pogut identificar (hi ha de quinze a vint varietats!). I després la vinya d'Alella, la Peça d'en Blanch, on hi ha pansa blanca, pansa rosada, garnatxa negra, malvasia i algun cep de parellada. Crec molt en la finca, en la parcel·la. La Prats i Peça d'en Blanch són els noms que apareixen a les escriptures de les finques, per això he posat aquests noms als vins. Els raïms de cada parcel·la s'han vinificat tots junts, el cupatge s'ha fet a la vinya.

#### Abans feies el vi a casa i ara a Alella Vinícola?

La meua manera de fer-me el celler ha estat comprar-me cada any un dipòsit, una maquineta... fer una inversió continguda. Per poder fer més volum i tenir registre d'embotellador, m'ha semblat més prudent elaborar a Alella Vinícola, que ja té registre, que ja és un celler inscrit a la DO. Jo hi tinc els meus dipòsits i barriques; ells hi posen la premsa, el fred i la línia d'embotellat. El vi, me'l faig jo. Sí que és veritat que hi ha decisions que pactem amb en Xavi Garcia, com la logística de la verema,

*“Intento valorar la terra. Si tinc una bona terra tindrè una vinya bona”*

per exemple. Treballar amb en Xavi a prop crec que és enriquidor i m'agrada creure que també ho és per a ell. Tenim converses interessants i tots dos aprenem, veiem unes altres maneres de vinificar. Al final és el vi, el que t'ensenya.

#### Els teus vins són ecològics?

M'he dedicat a fer horta. Intento valorar la terra. Si tinc una bona terra tindrè una vinya bona. Adobo només amb fem orgànic, no faig servir herbicides i penso que és important

que hi hagi una coberta vegetal perquè evites l'erosió i fas que la terra sigui viva. Aquesta vida s'ha de transmetre al vi. Treballo d'una manera orgànica, però no estic inscrit al CCPAE. Amb la quantitat de producció que faig, el segell he de ser jo mateix. Si en un futur el mercat em demana un altre tipus de garantia, ja ho veurem, però ara penso en venda de proximitat, la venda directa...

#### Ens consta que t'agraden els vins naturals. Els teus ho són?

Això de “vi natural” és una cosa que costa de definir. No tinc cap intenció d'encasellar el vi en cap categoria, però sí que m'agrada treballar amb la dosi mínima de sulfits. Una prova n'és el Rosat d'en Blanch, que només s'ha sulfitat una mica just abans d'embotellar. Crec més en els processos naturals (que els llevats siguin els de la vinya, que les coses tinguin el seu *tempo* i

no fer anar tecnologia per accelerar processos), que no pas penjar-me una etiqueta.

#### Com has arribat a ésser professor a l'institut d'Alella?

Va passar d'una manera molt natural. El centre de la meua vida és el vi, en tots els vessants. A la carrera ja era així, el vi era al mig i tocàvem de tot al voltant seu (economia, física, química, biologia...). I això m'encantava. Vaig començar a fer cursos de tast de vins i maridatges en restaurants;

*“A les meves classes hi ha de tot. Hi ha dies més divertits, sobretot si hi ha vi pel mig”*

després vaig estar en un centre de formació permanent i, més tard, a través del celler Roura, vaig fer unes classes a l'institut. Al final, després d'un procés de selecció, m'hi vaig quedar com a docent.

#### Com són les classes?

A l'institut, com que és un cicle petit, em toca impartir matèries molt diferents. Algunes són de caràcter més tècnic i unes altres, més filosòfiques. Hi parlem una mica de tot, és molt variat! Hi ha dies que són més divertits, més agraïts, sobretot si hi ha vi pel mig. Hi ha classes que potser són més dures o més complexes, però també importants per poder entendre el vi.

#### I també dirigeixes el que en diuen “el màster”, oi?

“El màster” és una cosa que neix de manera natural perquè ja hi ha tres promocions d'alumnes que han acabat el cicle i que se senten tan apassionades pel vi que volen continuar formant-s'hi. Si una cosa m'ha ensenyat el vi és que, com més en sé, més m'adono que més necessito aprendre'n. Pel fet d'haver-hi un col·lectiu de gent, vam decidir de formar un grup per treballar temes molt concrets. Tasts que jo mateix, moltes vegades, tenia pendent de fer. I és molt enriquidor i també n'aprenc molt. En diem *Curs Avançat d'Anàlisi Sensorial i Cultura Vitivinícola*. ●

## Quatre vins del 2013

Oriol Artigas ha elaborat quatre vins amb raïm de la verema 2013. L'enòleg explica: “Fermento amb llevat autòcton tot fent un peu de cup. Tant el blanc com els dos rosats són elaborats igual. Raïms collits el dia abans, refredats en càmera, macerats divuit hores, premsats i fermentats amb llevats autòctons. No busco un color concret, per exemple, el faig com jo crec i en surt què en surt. Fent servir sempre el mateix mètode puc transmetre millor la tipicitat de la terra, que és el que més m'interessa.”

Dels quatre vins, tres portaran el segell de la DO Alella. Un d'aquests, el de la vinya de Vilassar, no perquè no és inscrit al cens del Consell Regulador. “Aviat hi serà, espero!”, comenta. “Aquest vi es diu **la Prats** i dic que he fet un acte de fe de cara a la persona que va plantar la vinya. Ho he collit tot i ho he vinificat junt. L'any passat vaig fer blanc i negre separatament. El blanc tenia cos, però poca acidesa. Al negre, hi passava just el contrari. Se'm va ocórrer que, si aquells ceps feia tants anys que convivia, era una bona idea vinificar-los junts. El resultat és un rosat equilibrat d'acidesa, amb un color molt lleuger (80% blanc, 20% negre). Crec que és un bon vi d'entrant, d'aperitiu. N'he fet 550 ampolles, arribarà a les botigues a la primavera d'abril i costarà uns sis o set euros.”

“El **Rosat d'en Blanch** s'ha elaborat amb un 70% de pansa rosada de gra molt petit i molt solt i amb un 30% de malvasia. N'he fet 650 ampolles. Es tracta d'un rosat amb molt més volum que no pas l'altre, que omple molt més la boca, amb més cítrics (aranja) que no pas fruita vermella. Té un postgust força més llarg i mineral. També compto que sigui a les botigues a la primavera d'abril i que costi al voltant de set euros.”

“El **Peça d'en Blanch** és fet amb un 70% de pansa blanca i un 30% de pansa rosada. Hi vull donar una criança en lies més llarga, de sis mesos (de fet, encara és al dipòsit). Té una acidesa brutal, serà un vi amb molt bona guarda. Té molt més volum que no els altres, és més gustós, més complex. N'hi haurà 1.100 ampolles, que costaran uns nou euros, i veurà la llum cap al mes de juny, aproximadament.”

“Al **Coster d'en Blanch**, encara hi falta temps perquè estigui enllestit. És fet amb un 98% de garnatxa negra i un 2% de pansa blanca, tot el raïm que surt del coster de la vinya d'Alella. És un coster de nòduls calcaris, molt pedregós i encarat a l'est, cosa que fa que tingui sol al matí. Serà un vi amb força cos, bona acidesa i bones aptituds per a la criança. Ara mateix es troba en barrica, i s'hi passarà aproximadament un any i després un temps en ampolla. Calculo que potser sortirà a la venda de cara a l'estiu de l'any que ve, amb un preu d'uns quinze euros.”



# Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



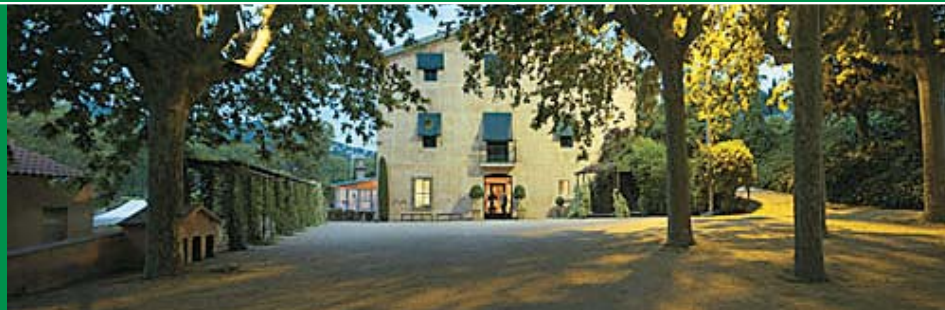
## Un espai únic, una atmosfera encisadora

- 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](http://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](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat

# El tast vertical del cava Mirgin



Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, va conduir el tast vertical.

ALTA ALELLA

Tastar les anyades del cava Mirgin blanc d'Alta Alella-Privat del 2001, 2002, 2004, 2005, 2008 i 2010 demostra sobretot que el vi es fa a la vinya i que la qualitat de l'anyada en determina inevitablement la capacitat d'envelliment. Us relatem el tast vertical que es va fer el 26 de gener de 2014 a Alta Alella i que va conduir l'enòleg Vicenç Galbany.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**M**irgin dona nom a un cava brut nature gran reserva ecològic d'anyada d'Alta Alella-Privat. Aquest cava es va elaborar per primera vegada el 2001, any mític per al celler perquè es va fer la primera verema a la finca de Can Genís, un territori entre Tiana i Alella, mirant de cara al mar, amb la serralada Marina a l'esquena, avui parc natural, i la vall

Cirera acompanyant les vinyes rials avall. Sauló en estat pur. Un paisatge propi del Maresme, d'un territori vinícola que avui, sovint, per a molts amants del vi inquietos implica descobrir un tresor amagat, al costat de la metròpoli.

Així doncs, el tast vertical tenia l'atractiu de poder tastar el primer cava Privat elaborat amb la primera verema que es va fer a Alta Alella. Un

cava de dotze anys i mig, amb procés d'envelliment, antic, fet a partir de raïm de les varietats chardonnay, pinot noir i pansa blanca. Aquesta era la proposta que va plantejar Alta Alella, dins del programa d'entoturisme que dissenya Valérie Veilleux i que va rebre la complicitat, la recerca i els comentaris d'un dels enòlegs del celler, Vicenç Galbany. L'objectiu de la sessió era

tastar sis anyades diferents del mateix cava, per comprovar-ne la qualitat de conservació, la capacitat d'evolució i les diferències entre si.

El vi base d'on neix el cava Mirgin és el resultat d'un cupatge de tres vins monovarietals de chardonnay, pinot noir i pansa blanca, elaborats per separat. El chardonnay fermenta en barrica de roure, amb fusta de segon any a par-

tir del 2005, especifica Vicenç Galbany (un element a tenir en compte en el tast vertical). El pinot noir i la pansa blanca fan la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. El pinot noir té un premsat molt lleuger. El cupatge es fa a l'ampolla de cara a fer la segona fermentació. Galbany recorda que les varietats de procedència francesa ofereixen una bombolla fina i persistent, i més cremosa. A més, tenen una acidesa alta, que permet criances més llargues. El Mirgin és un cava pensat per a criances llargues i bona evolució en ampolla. Fins el 2008 es va elaborar cada any, i a partir de llavors només s'ha produït en anyades excepcionals. Les varietats amb què s'elabora aquest cava sempre són les mateixes i en general mantenen unes proporcions semblants.

## “El Mirgin és un cava pensat per a criances llargues i bona evolució en ampolla”

Dues dades interessants que apareixeran al llarg del tast. D'una banda explica Vicenç Galbany que el 2001, per raons extraenològiques, es va fer el tiratge del Mirgin (l'embotellat) amb tap de suro. Aquest accident els va permetre de descobrir que per als grans reserves era millor la criança en tap de suro que no en tap corona. La segona dada va sobre la mesura dels llevats que s'afageixen a les ampolles per fer la segona fermentació, que també condiciona el resultat final d'un cava. Alta Alella tendeix a posar pocs llevats, el mínim per assegurar la segona fermentació, molt per sota de la xifra mitjana de llevats que acostumen a afegir la majoria d'empreses cavistes.

### Característiques climàtiques

La sessió es desenvolupa al pavelló de tast d'Alta Alella, i comença amb una introducció teòrica: una descripció gràfica de les quatre estacions de l'any, analitzant-ne la clima-

tologia, en especial la pluja, i com pot afectar el raïm i l'elaboració posterior del cava. D'entrada Galbany recorda que les vinyes destinades al vi base per al cava es cullen primerenques, que la verema es realitza entre el 5 i el 15 d'agost. Per tant, la pluja de tardor no hi afecta. A l'hivern la vinya reposa i, amb tot, és convenient que plogui una mica. Però és a l'època de brotació quan la planta necessita més aigua. En aquest moment la sequera pot causar una mala brotació que n'afectarà el creixement. Tampoc no són convenients ni les gelades ni les pedregades, que podrien comportar la pèrdua de la collita. A la primavera, durant el creixement de la planta, convé una pluja moderada: un ruixat cada mes és la mesura ideal. Perquè un excés de pluja causa unes produccions massa altes i el risc elevat de malalties i malures. En el procés de maduració, Vicenç Galbany explica la necessitat que no plogui gens i que la variació de la temperatura entre el dia i la nit sigui àmplia, perquè afavoreix la formació dels polifenols. Amb tot, l'enòleg adverteix que els salts tèrmics a la zona del Maresme són sempre poc pronunciats a causa de la proximitat del mar. Ara, unes temperatures massa fredes en aquest moment impliquen el risc de manca de maduració. El millor, doncs, és una maduració lenta perquè afavoreix l'acumulació de les aromes. Per contra, una poca amplitud tèrmica pot generar una maduració sobtada i, en conseqüència, poca capacitat aromàtica.

Feta aquesta introducció comença el tast per l'anyada més jove, la del 2010 –que encara no ha sortit al mercat–, i s'acaba per l'anyada 2001. Totes les mostres de Mirgin tastades s'han degorjat el mateix dia, el 22 de gener, quatre dies abans del tast. Per ser un brut nature gran reserva cal que el cava tingui un mínim de trenta mesos de criança i també necessita una certificació específica del Consell Regulador del Cava.

### Mirgin 2010

Té trenta mesos de criança, tot i que encara no es troba



ÒSCAR PALLARÉS

## Pujol-Busquets: “L'envelliment demostra la qualitat de l'anyada”

Preguntem a Josep Maria Pujol-Busquets sobre el procés d'envelliment d'un cava i la demanda creixent d'aquesta mena de productes. Explica: “En l'envelliment és quan es demostra la qualitat d'una anyada. En un cava jove l'anyada queda més difuminada i és durant l'envelliment que surt tot. Per això hi ha anyades amb més capacitat d'envelliment que no unes altres i, sobretot, per això cada anyada és diferent. El producte jove és sempre més homogeni, més estàndard, diríem. I entre els consumidors, simplificant-ho, trobem dues tipologies: per una banda, el qui cerca un cava lleuger, fàcil de beure; per una altra, hi ha una demanda creixent de complexitat en el cava. I aquest és un altre món: el cava que elevem a la categoria de vi. Quan el tastem ens ha d'explicar d'on és, com ha estat l'anyada... L'hem de jutjar com un vi. De consumidors que demanen que un cava els parli, sempre n'hi ha hagut, però ara es multipliquen. Això també ho hem d'emmarcar amb les modes. Ara el mercat accepta la rusticitat dels vins, propostes més extremades, i això dóna més marge amb l'envelliment.”

## El degorjat, un segon naixement

Els caves de la marca Privat porten la data de degorjat a l'etiqueta. És imprescindible aquesta dada per intuir el moment òptim en què s'ha de beure un cava? És la pregunta que hem traslladat a Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella. Respon: “El degorjat és un moment importantíssim del cava i per això s'ha de ressenyar. Perquè el degorjat implica que el producte elimina els llevats, que produeixen una criança reductora, que protegeixen de l'oxidació, a més d'enriquir el vi en aromes complexes en nas i boca. En el moment del degorjat el vi pateix un trauma perquè el despullem, el deixem sense les seves mares. És un nou naixement o una segona joventut. Comencem una nova fase, tenim un producte diferent que viurà una evolució diferent, també.”

“Bàsicament són dos factors, els que marquen l'evolució del cava una vegada degorjat. Per una banda, la conservació que se'n faci: si l'ampolla tindrà un circuit curt o llarg, si viatjarà molt o no, si patirà salts de temperatures... I l'altre factor, determinant en l'evolució, serà el de les característiques de l'anyada. Això farà que una vegada degorjat evolucioni bé i millori o comenci el declivi. Tot i que això no és ben bé lineal, perquè ens hem trobat ampolles que primer han patit un retrocés i després han remuntat.”



Ampolles de Mirgin en rima, al celler.

ÒSCAR PALLARÉS



El tast vertical del cava Mirgin s'emmarca dins el programa d'activitats d'enoturisme que organitza el celler.

ALTA ALELLA

al mercat. Respecte al clima, l'anyada va ésser favorable i la pluja va caure quan havia de caure. D'entrada s'espera una bona evolució en ampolla. A la copa ens trobem un cava molt viu, amb molta fruita i poques notes de

## "L'anyada 2001 va ésser excepcional"

criança encara. A la boca gairebé diríem que s'hi nota l'almívar. No sembla que ja tingui tres anys de criança. Això fa pensar que aquest cava pot tenir una bona evolució. L'enòleg explica que probablement el Mirgin 2010 encara viurà dos anys més de criança al celler abans de sortir-ne.

### Mirgin 2008

És el cava que actualment es troba al mercat. Ofereix totes les famílies d'aromes: la fruita combina amb les aromes de brioix i algunes notes de la barrica. La bombolla és més cremosa que no la del 2010 i ja la trobem molt ben integrada.

### Mirgin 2005

És un any bastant ideal, diu Vicenç Galbany, perquè va ploure a l'hivern i el maig va ser generós amb pluja, també. A la copa ens adonem que conserva un color força pàl·lid encara. I el trobem molt fresc, potser més i tot que no pas l'anyada 2008. No diries que té la criança que té. Amb tot, el volum en boca és menor que el del 2008.

### Mirgin 2004

Abans que el cava arribi a la copa, les característiques de

l'anyada fan preveure una evolució més curta. No va ploure bé aquell any. I, efectivament, ens trobem un cava amb una bombolla viva, però amb l'aroma ja oxidada. S'hi ha perdut tota la fruita. I en boca ha perdut la persistència. Una vegada tastat, queda tallat completament. Manté l'acidesa i el carboni, però quant a aromes és mort.

### Mirgin 2002

L'anyada del Mirgin 2002 va ésser catastròfica, molt complicada, recorda Galbany: "Va ploure tot l'any, amb molt poques estones de sol i una humitat molt elevada. El raïm va agafar malures i es va produir una mala maduració. El pinot noir es va collir amb vint dies de retard." I això es reflecteix en l'ampolla: aromes d'oxidació i també color molt oxidat (color més intens

que no el del 2001, com veurem després).

### Mirgin 2001

"En canvi", diu Vicenç Galbany, "l'anyada 2001 és la que ens agradaria tenir cada any. Va ésser excepcional, sobretot per la baixa temperatura i la pluja molt ben caiguda. El raïm contenia una gran acumulació de polifenols i estava molt bé d'aromes." Amb gran expectació procedim a tastar la primera anyada del Mirgin, la primera verema d'Alta Alella feta a la finca de Can Genís: tot i que ja fa dotze anys i mig que és a l'ampolla, el cava és ben viu. Conserva la fruita, però se'n destaquen els torrats. En boca ofereix unes aromes molt cremoses. Conserva molta estructura i ofereix una punta amargant molt elegant, que marca i allarga la persistència. Sembla que no hi passin els anys. ●

Vermuts i tastos de vins personalitzats.

La Mundi **Vinoteca**  
VERMUTERIA

# FES EL VERMUT

La Palma, 12 - 08410 Vilanova del Vallès - Vallès Oriental - BCN - T. +34 938 459 985 - [www.mundivinoteca.com](http://www.mundivinoteca.com)

# CELLER CAN RODA



UN  
CELLER  
DOS  
VINS  
TRES  
VARIETATS  
DE RAÏM  
MOLTES  
IL·LUSIONS



**CELLER  
CAN  
RODA**  
SANTA  
MARIA  
DE  
MARTORELLES  
08107  
T 93 579 44 48

**ALELLA**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

# Productes de proximitat i vins DO Alella amb segell propi

A les novenes Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella, hi han participat vint-i-set municipis i cinquanta-quatre reconeguts restaurants de la zona.

TEXT: CRISTINA CARACUEL

**L**es IX Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella han aconseguit aquest any ampliar l'àrea d'influència amb la presència de cinc municipis més: Arenys de Mar, Caldes de Montbui, Sant Celoni, Santa Eulàlia de Ronçana i Tagamanent. A més, s'hi han incorporat un bon nombre de restaurants del col·lectiu CuinaVO, que treballen per promoure els productes autòctons del Vallès Oriental. I és que l'ocasió s'ho mereixia: de l'1 al 31 de març, tot client interessat en aquest sector va poder gaudir de la millor oferta gastronòmica local maridada amb una exclusiva selecció dels vins de la zona.

Els vins DO Alella han estat els protagonistes de les jornades i es van poder tastar en la seva màxima expressió acompanyant menús especialment creats per a l'avinentesa. Servits a copes, van gaudir del reconeixement que es mereixen i van harmonitzar una oferta gastronòmica creada ad hoc pels millors restauradors dels municipis adherits. El preu dels tasts, assequibles a tota mena de butxaques, van oscil·lar entre vint euros i quaranta, i van deixar entreveure la gran riquesa gastronòmica local de què disposem.

Vins blancs, negres, rosats, joves, criances, dolços i escumosos de gran qualitat, elaborats als cellers del territori DO, individualment escollits i introduïts a cada menú per extreure el màxim profit de la seva combinació. Creacions úniques pensades per aportar un plus de valor als plats



**Els plats proposats pel restaurant Sauló, de l'Hotel Can Galvany, de Vallromanes, per al seu menú DO Alella: 1. Oreos de Gorgonzola. 2. Saltat de bolets de temporada, ou de corral, tòfona i papada cruixent. 3. Arròs sec d'escamarlans amb esfèric d'allioli. 4. Selecció de formatges catalans DO amb el seu acompanyament.**

oferts i gaudir de la millor experiència gastronòmica.

### Objectius assolits

La gerent del Consorci DO Alella, Alejandra Lara, ens ha explicat els objectius que s'han assolit amb les jornades. Per una banda, s'ha treballat la comunicació i la generació de sentiment de pertinença del ciutadà respecte a la seva pròpia denominació d'origen i, per una altra, s'ha potenciat el coneixement del professional de la restauració respecte dels vins del territori per possibilitar als restauradors i hostalers d'ampliar la seva carta de vins i productes.

Els municipis DO Alella participants enguany eren: Alella, Argentona, Cabriels, Martorelles, el Masnou, Montgat, Montornès del Vallès, Premià de Mar, la Roca del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt.

Els municipis de l'entorn de la DO Alella participants enguany eren: Arenys de Mar, Arenys de Munt, Barcelona, Caldes de Montbui, Canet de Mar, Granollers, Mataró, Montmeló, Pineda de Mar, Sant Celoni, Santa Eulàlia de Ronçana i Tagamanent.

Com a resultat final de la iniciativa es destaca una clara dinamització de l'economia local, especialment beneficiosa en moments de contenció com l'actual, en què les agrupacions estratègiques professionals i l'aportació de valor diferencial al consumidor són elements bàsics i essencials. Respecte a clients cada vegada més exigents i coneixedors del vi i la gastronomia, i comptant-hi la constant proliferació de noves tendències –tots podem pensar en l'slow food, la cuina sostenible, la cuina de temporada, el km 0, etc.–, és un fet que els restauradors han de reforçar el seu posicionament en aquest mercat canviant.

En paraules de Quico Jiménez, xef del restaurant la Rectoria de Palou de Granollers i membre de CuinaVO: "Les Jornades Gastronòmiques DO Alella són una iniciativa extraordinària per al desenvolupament d'una DO que cada dia gaudeix de més força. Tot i que la tasca de promoció del vi de la zona és eficaç i molt professional, haurem de treballar conjuntament, les jornades vinents, per potenciar l'impacte a més zones i fer-hi participar més municipis. Em sento orgullós de poder-hi participar i de poder-hi oferir productes de proximitat, un concepte que casa a la perfecció amb la idea de la Rectoria de Palou."

Els resultats obtinguts quant a nombre de clients i promoció de l'oferta vinícola local han reforçat l'èxit d'unes jornades en què restauradors i productors treballen amb un objectiu comú. ●

OSCAR PALLARÉS



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

# Projecte *Cella Vinaria*

(Teià, Maresme, Barcelona): investigació aplicada versus turisme cultural. Necessitat d'una perspectiva integradora

**Antoni Martín i Oliveras**

Arqueòleg, museòleg i gestor cultural. Director tècnic i científic del projecte Cella Vinaria



Panoràmica general del Parc Arqueològic Cella Vinaria museïtzat.

A. MARTÍN I OLIVERAS

**E**ls dies 27, 28 i 29 de novembre de 2013 es va fer al Vinseum, Museu de les Cultures del Vi de Vilafranca del Penedès (Alt Penedès), el XI Congreso de Museos del Vino de España amb un programa prou interessant de ponències i activitats sobre *El enoturismo como oportunidad. El papel de la divulgación de la cultura del vino en los planes estratégicos de desarrollo turístico*. Entre aquestes cal destacar, quant a equipaments turístics i culturals que compten amb projectes de recerca relacionats amb la difusió i la divulgació de la cultura del vi a casa nostra, i més concretament en relació amb el territori de l'actual DO Alella, la dedicada al projecte Cella Vinaria (Teià, Maresme) i impartida per qui subscriu aquestes línies. En clau divul-

gativa per al gran públic, en reproduïm aquí un resum.

## **El patrimoni arqueològic i enològic com a eina de progrés i educació social en la cultura**

El patrimoni cultural, els béns, els objectes, les actituds i els paisatges que el formen representen el pòsit de la memòria històrica entesa com una herència del passat que interactua directament amb les persones, reforça el sentiment d'identitat individual i col·lectiva, i actua com a element de cohesió i d'educació que cobreix una demanda de coneixement i d'inquietuds intel·lectuals i culturals diverses. Per reforçar aquesta funció, el patrimoni cultural, en general, i el patrimoni arqueològic i enològic, en particular, s'ha de dinamitzar, interpretar i posar en valor

## **"El patrimoni cultural s'ha de dinamitzar i posar en valor"**

construint arguments i buscant oportunitats per a la seva correcta presentació a partir d'un exhaustiu estudi i investigació.

Les últimes tendències i estratègies culturals intenten desenvolupar aquestes potencialitats mitjançant l'aplicació de l'anomenada *gestió integral del patrimoni*, un concepte que s'imposa en la majoria de projectes de valorització i que vol conjugar el desenvolupament de plans, programes i projectes d'investigació aplicada (R+D+I) amb el desenvolupament de nous models de gestió i nous

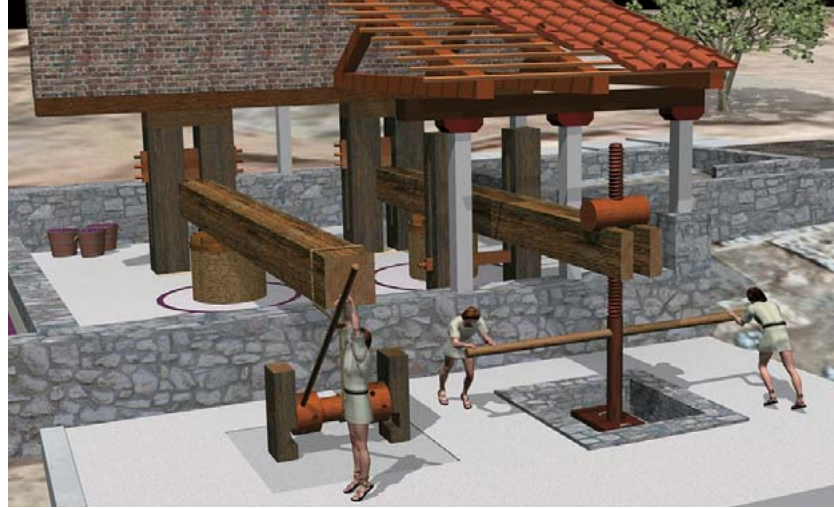
formats de presentació del patrimoni arqueològic i també enològic, a partir de la creació i l'aplicació de noves tècniques expositives i de recursos que permetin de posar-lo al servei de la comunitat; i vincular-lo a les singularitats territorials i locals i explotar adequadament el seu immens potencial didàctic com a eina de comunicació i d'aprenentatge social. Així, doncs, podem afirmar que aquest patrimoni té un doble valor, ja sigui com a espai creador i transmissor de coneixement o com a factor de creació de riquesa i d'activitat econòmica directa i indirecta. El turisme cultural és un dels sectors emergents i estratègics més importants, generador de recursos i proveïdor de potencials visitants i usuaris d'aquests nous equipaments culturals.

**Arqueoturisme i enoturisme... a priori, una combinació perfecta**

Estudis duts a terme durant la primera dècada d'aquest segle, tant del sector turístic com de l'econòmic, han demostrat la creixent demanda de nous recursos i d'equipaments que satisfacin les necessitats d'un públic cada vegada més exigent quant a les seves experiències intel·lectuals. Això ha comportat un augment considerable de l'ús del patrimoni cultural dels ciutadans. Cobrir aquestes necessitats ha implicat el desenvolupament de tot un seguit d'accions i estratègies que s'han dirigit tant a la captació de públic de proximitat com a la del gran turisme nacional i internacional. La tradicional oferta de "sol i platja" s'ha vist superada per la proliferació de noves destinacions turístiques molt més atractives i econòmiques. Aquest fet ha afectat el posicionament del nostre país com a destinació, per la qual cosa s'han hagut de buscar nous productes i crear nous equipaments que ens distingixin, des d'un punt de vista qualitatiu, de la resta de l'oferta.

Les diferents polítiques i programes desenvolupats abans de la crisi econòmica de les administracions públiques, tant a escala estatal, autonòmica com local, veiem que han promogut amb més fortuna o menys projectes culturals i turístics que tenien un component de valor patrimonial afegit que els distingia dels altres com a marca de qualitat cultural i temàtica.

Així, d'una banda cal destacar el sorgiment de l'anomenat *arqueoturisme* o *turisme arqueològic*, en què les inversions realitzades en projectes de recerca i posada en valor de monuments i jaciments l'han convertit en un dels recursos més ben posicionats per a la creació de productes turístics i culturals de possible projecció, no sols dins el propi mercat local, sinó fins i tot en el mercat nacional i internacional. Per això es va comptar amb el suport d'uns quants programes d'ajut a càrrec dels fons estructurals europeus amb les seves corresponents aportacions als pressupostos generals de l'Estat espanyol, al costat dels recursos de les comunitats autònomes, de l'administració local i d'algunes entitats i empreses privades. D'una altra banda, el desenvolupament i el foment els últims anys de l'anomenat *enoturisme* o *turisme enològic*, amb la creació de rutes i activitats relacionades amb el vi,



**Esquerra: l'arqueòleg, museòleg i gestor cultural Antoni Martín i Oliveras. (FOTO: CEDIDA). Dreta: Restitució tridimensional del torcularium superior de Vallmora. (IL·LUSTRACIÓ: A. MARTÍN I OLIVERAS - F. BAYÉS)**

ha representat un plus per als equipaments culturals que tenen en la temàtica vitivinícola el seu objecte d'estudi i investigació, i és també l'eix central del seu discurs expositiu i de presentació. La combinació d'ambdós valors, el patrimonial i l'enològic, en un mateix equipament cultural, com és el cas que ens ocupa, hauria de ser, doncs, *a priori* una combinació perfecta...

**"Molts equipaments d'aquestes característiques es troben abandonats o en situació delicada"**

No obstant això, i malgrat les fortes inversions realitzades, l'oferta actual d'equipaments turístics i culturals d'aquestes característiques al nostre país és desigual, per la qual cosa, a conseqüència de la conjuntura actual de crisi econòmica i a causa de la manca de recursos disponibles, molts dels projectes o bé s'han abandonat o bé es troben en una situació delicada, com és el cas que ens ocupa, perquè presenten importants desequilibris estructurals amb problemes tant en el model de gestió com de finançament, que n'afecten greument la continuïtat.

**El Programa d'Investigació sobre l'Arqueologia del Vi a l'Època Romana i el projecte Cella Vinaria**

A partir de l'excavació els anys 1999 i 2003-2005 del jaciment vitivinícola romà del Veral de Vallmora (Teià, Maresme), corresponent a una gran factoria vitivinícola romana en funcionament entre els segles I dC i V dC, i en ocasió de la implementació del pla director *Cella Vinaria* per construir un parc arqueològic, s'ha pogut

desenvolupar un programa d'investigació d'ampli abast que ha permès, a partir de l'estudi i la interpretació de les restes i els materials documentats en aquest jaciment, un gran avenç en el coneixement de l'arqueologia del vi en època romana, una temàtica que té múltiples camps d'investigació i especialització, i enormes possibilitats d'estudi.

En general, i fins fa poc temps, els estudis dedicats al desenvolupament de la viticultura a la península Ibèrica durant l'antiguitat i especialment en l'època romana eren escassos i molt parcials. La gran majoria es limitaven a territoris molt concrets, si bé poc definits en relació amb l'estructura política i administrativa i amb l'evolució socioeconòmica antigues. El litoral nord-oriental de l'antiga província romana d'Hispania Citerior, que inclou l'actual Catalunya, el País Valencià, la regió de Múrcia i, a l'interior, l'actual àrea de la Rioja i la vall de l'Ebre, és una de les zones més ben estudiades. La majoria d'aquests estudis tenen en comú recórrer essencialment a la informació arqueològica i utilitzar els autors clàssics (Cató, Varró, Columel·la, Plini, etc.) com a suport complementari, la qual cosa, a tot estirar, contribueix a confirmar la cronologia d'un jaciment, d'un fenomen o la localització exacta d'una producció vitivinícola o d'una activitat terrissera determinada, i deixa de banda aspectes transversals molt importants, tant de caràcter econòmic com ideològic, que intervenen en les diferents activitats i que considerem determinants, com ara la teoria econòmica, la lògica de costos productius i comercials i els aspectes socials i religiosos vinculats al producte principal que mou tot l'engranatge: el vi.

La nostra investigació intenta anar una mica més enllà. Partim de la idea que per poder estudiar un fenomen econòmic i social d'ampli abast i la implan-

tació d'un sistema de producció agrària i d'explotació intensiva de la vinya en un territori determinat, com és en aquest cas l'àrea de l'antiga *Regio Laetana*, situada entre la serralada Prelitoral i la mar Mediterrània a la costa central catalana, hem de tenir en compte totes les variables, els factors i els agents interns i externs que intervenen i influeixen en tots els estadis dels processos productius, de la distribució, de la comercialització i del consum d'aquest producte. No es pot afrontar l'estudi d'aquest fenomen sense tenir en compte que forma part d'un sistema econòmic i social molt complex, d'una gran tradició, amb una evolució lenta, però constant, i amb una llarga perduració en el temps. El programa d'investigació març sobre l'Arqueologia del Vi a l'Època Romana s'estructura, doncs, en uns quants projectes específics associats al coneixement dels estadis de la cadena productiva i també de l'activitat comercialitzadora, distribuïdora i consumidora del vi, activitat aquesta darrera també lligada a tots els aspectes de caràcter ideològic i als valors afegits del *vinum* dins l'imaginari romà: alimentació, religió, medicina, etc.

El projecte *Cella Vinaria* engegat el 2003 amb l'excavació del jaciment vitivinícola romà del Veral de Vallmora, corresponent a una gran factoria vitivinícola en funcionament entre els segles I aC i V dC, és una d'aquestes iniciatives específiques que, a partir de la identificació i l'estudi interpretatiu de les restes arqueològiques i dels materials recuperats durant l'excavació del jaciment, complementats per les dades aportades per les fonts escrites, la iconografia, els paral·lels arqueològics i etnogràfics i l'anomenada *arqueologia experimental*, permeten d'aprofundir en l'anàlisi tècnica i funcional dels sistemes, les estructures, els processos i els procediments



**Esquerra: Materialització de l'estudi anterior amb la construcció de les dues rèpliques de premses romanes de biga in situ.** (FOTO: D. M. SIERRA). **Dreta: La Vinya Romana Experimental en fase de creixement.** (FOTO: A. MARTÍN I OLIVERAS)



productius vitivinícoles d'època romana. Així, entre els anys 2003 i 2009, conjuntament amb la implementació del pla director per construir el Parc Arqueològic Cella Vinaria, es van desenvolupar uns quants estudis específics sobre aquesta temàtica. Cal destacar-ne el realitzat el 2007 sobre l'estructura i el funcionament de les premses romanes de biga, una investigació duta a terme per un equip pluridisciplinari de professionals procedents de molts àmbits, associat a un projecte d'arqueologia experimental, que va permetre la reconstrucció de dues grans premses romanes de biga localitzades a la gran sala de premsat o *torcularium* superior de Vallmora. Ara per ara constitueixen les premses romanes de biga més grosses que s'han reconstruït *in situ* a Europa, i actualment es poden contemplar durant la visita a l'esmentat parc arqueològic.

Cal destacar, també, el desenvolupament d'un segon projecte d'arqueologia experimental engegat el 2008 corresponent a l'estudi i la implementació d'una vinya romana experimental situada al voltant del jaciment, on es preveu de reproduir els sistemes de conducció de vinyes d'època romana documentats per les fonts històriques, la iconografia i l'arqueologia, en els diferents territoris, i on es vol experimentar sobre aspectes del cultiu de la vinya en l'antiguitat, sobretot quant a la possible assimilació i identificació de la *Coccolobis hispana*, una varietat de raïm antiga esmentada per les fonts escrites com la típica d'aquest territori, amb alguna de les varietats de raïm actuals. Aquesta caracterització es vol dur a terme a partir de la combinació d'unes quantes vies d'estudi, línies d'investigació i tècniques d'anàlisi: lexicogràfiques, ampelogràfiques, carpològiques, bioquímiques, genètiques, etc. Tot això, dut a terme per un

equip d'investigació multidisciplinari que impliqui la participació d'especialistes procedents de disciplines del coneixement i de les ciències experimentals.

Durant el bienni 2009-2010, gràcies a la concessió d'un ajut de l'Agència de Gestió d'Ajuts a les Universitats i a la Recerca (AGAUR) de la Generalitat de Catalunya per finançar el Projecte per a la Creació d'una Vinya Romana Experimental al Jaciment Vitivinícola Romà de Vallmora (Teià), es va procedir a la plantació de gairebé una hectàrea de bases de vinya americana per al seu posterior empelt, i es van implementar també dos dels sistemes de conducció de vinya documentats per les fonts antigues: l'aeri en pèrgola, típic de la zona de la Campània a Itàlia i que va comportar la construcció consegüent d'aquesta estructura en fusta; i en vinya lliure i baixa, podada "en vas", un sistema de

## "Les premses de biga de la Cella Vinaria són les més grosses que s'han reconstruït in situ a Europa"

tradicció fenopúnica adoptat pels indígenes hispans i que, segons alguns autors, era el típic del territori laietà, un dels factors responsables del seu gran rendiment i productivitat.

Malauradament després de la inauguració de l'equipament, arran de la profunda crisi econòmica i del desinterès mostrat tant pels responsables polítics com pels gestors del parc arqueològic, es va deixar de banda la continuïtat del programa de patrocini i mecenatge previst en el pla director i ja no es van poder sol·licitar més ajuts per continuar la museïtzació

del jaciment, ni els projectes d'investigació associats, de manera que tampoc no es va poder renovar l'ajut a la recerca de l'AGAUR per al bienni 2010-2011 següent.

### Llums i ombres d'un gran projecte. Necessitat d'aconseguir una perspectiva integradora que permeti un replantejament del model

No és gaire comú que en un article divulgatiu d'aquestes característiques es plantegi un apartat per a la crítica constructiva referent a la gestió i el funcionament d'un equipament turístic i cultural com el que ens ocupa. Tanmateix, considerem que fer una reflexió després de quatre anys de funcionament (2009-2013) és un exercici saludable per intentar corregir els errors comesos i intentar conscienciar tots els agents implicats (polítics i tècnics) de la necessitat de replantejar-se l'actual model de funcionament, tenint en compte els resultats obtinguts i la conjuntura política i econòmica actuals.

L'experiència observada i desenvolupada durant les últimes dècades en múltiples equipaments europeus de característiques semblants a les del Parc Arqueològic Cella Vinaria ens indica que, perquè un projecte turístic i cultural de temàtica relacionada amb el patrimoni arqueològic tingui èxit, és absolutament necessària la implementació en paral·lel d'un potent programa de recerca, desenvolupat per un equip científic, multidisciplinari, competent i qualificat que treballi en íntima relació amb els òrgans de direcció i gestió de l'equipament, i que aportï noves dades al discurs expositiu, n'afavoreixi la renovació i fomenti el desenvolupament de nous continguts i activitats complementàries.

No obstant això, i respecte al cas que ens ocupa, cal assenyalar que els primers problemes ja van sorgir des d'abans de

la inauguració el juny del 2009, arran de la impossibilitat que els principals projectes executius derivats de tots els programes previstos inicialment en el pla director es poguessin desenvolupar totalment i sota les condicions previstes; a causa, en gran mesura, del desviament pressupostari del projecte arquitectònic i de la irrupció del projecte per a la creació del Centre d'Acollida Turística (CAT) de Teià, el qual va capgirar el projecte unitari de parc arqueològic i va canviar l'ordre de prioritats conceptualment, atès que potenciava el paper turístic del centre d'acollida en detriment del bé patrimonial (jaciment arqueològic), que va passar a tenir un paper secundari. Això va comportar una dualitat d'interessos contraposats i va derivar en una inexistent promoció i comunicació de l'equipament i en una mala difusió i percepció del públic visitant, tant de l'un com de l'altre.

Aquests fets, units al poc interès demostrat posteriorment pels responsables polítics respecte del desenvolupament i la implementació del projecte d'investigació, a una inestable gestió de l'equipament i a la conjuntura de crisi econòmica dels últims anys, han comportat que s'hagi deixat d'optar a convocatòries de nous ajuts o subvencions i que els patrocinadors privats se n'hagin retirat. Per tot plegat, actualment es troba en una situació delicada per manca de recursos i de manteniment, i presenta també múltiples mancances estructurals i de concepte en el seu discurs expositiu. Mancances que, d'una altra banda, creiem que es poden esmenar i desitgem que es puguin corregir en un futur més o menys immediat mitjançant l'establiment d'un consens entre totes les parts implicades que permeti de replantejar la gestió tant del projecte d'investigació com de l'equipament turístic i cultural.

Malgrat totes aquestes circumstàncies desfavorables, l'equip investigador continua desenvolupant actualment el programa de recerca del projecte *Cella Vinaria* amb recursos i aportacions propis. Fruit d'aquesta perseverança són els resultats obtinguts durant tots aquests anys, els quals s'han anat difonent mitjançant presentacions en congressos i reunions científiques, a més d'articles publicats en revistes especialitzades d'àmbit nacional i internacional. ●

# OFICINA DE TURISME **ENOTAST**

## PROGRAMACIÓ 2014

**Celebrem Sant Jordi!**

dissabte, 26 d'abril

**Vi, mar i peix blau**

dissabte, 17 de maig

**Celebrem Sant Joan!**

dissabte, 28 de juny

**Vespre de barbacoa i vins**

divendres, 11 de juliol

**Àpat típic de verema**

dissabte, 4 d'octubre

**Els vins de tardor i Tots Sants**

dissabte, 25 d'octubre

**Vi, caça i bolets**

dissabte, 15 de novembre

**Els vins de Nadal**

dissabte, 13 de desembre



AJUNTAMENT D'ALELLA



Oficina de Turisme  
Riera Fosca, 2  
Tel. 93 555 46 50  
[www.alella.cat/turisme](http://www.alella.cat/turisme)  
[ofcinadeturisme@alella.cat](mailto:ofcinadeturisme@alella.cat)



# Del mar i del Masnou

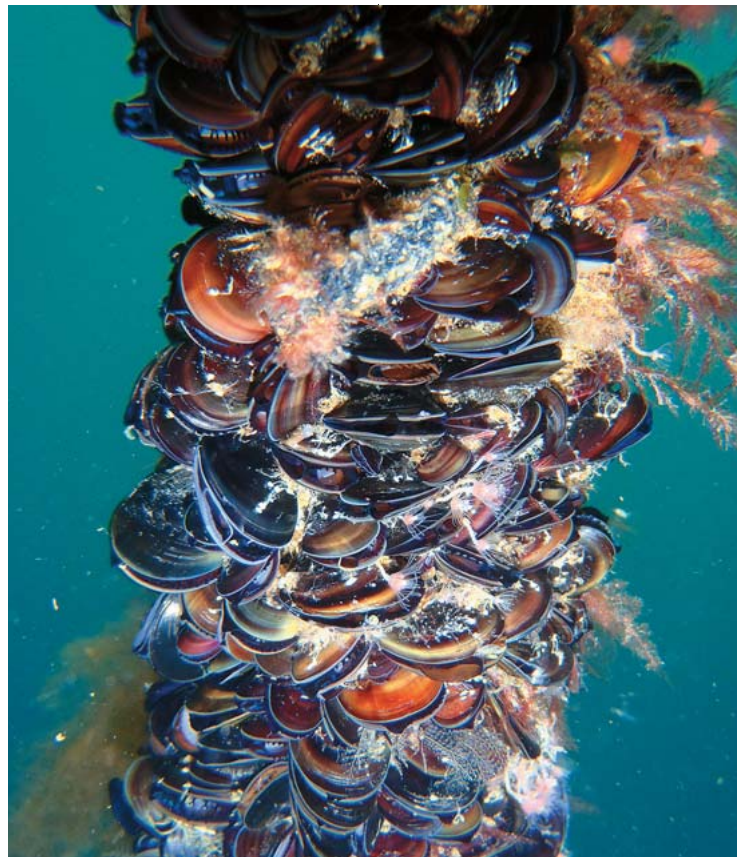
No és estrany que en un poble d'origen pescador com és el Masnou trobem gent dedicada a la branca marítima de la gastronomia. Potser abans era la norma, però avui els productes saborosos que presentem són exemples excepcionals de proximitat i qualitat.

TEXT: DAVID ROMAN

**N**o sols una coincidència geogràfica connecta els dos elaboradors que ens ocupen. Tots dos estan relacionats amb una gastronomia que podríem denominar festivopopular. Perquè musclos, anxoves i seitó surten a taula en moments intrascendents, però especials: l'aperitiu del cap de setmana, petites celebracions, l'arròs del diumenge... Aliments de preu assequible i que, com es diu habitualment, "fan festa". Al Masnou, l'Anxoveta elabora anxoves i seitó en vinagre a tocar de la platja, i dues milles mar endins creixen arrapats a les línies d'un viver en aigües obertes els musclos de roca de Nostramar.

## Semiconserva local

En Carles Arango és el propietari de l'Anxoveta, una botiga obrador que elabora artesanalment anxoves i seitó en vinagre al mateix carrer Barcelona, a tocar de la carretera nacional. Sorprenen trobar un xicot de quaranta anys i escaig al capdavant d'aquesta microempresa dedicada a una activitat tradicional. "El dia que vaig decidir d'agafar aquest negoci em devia haver clavat un cop al cap", bromeja en Carles, amb una trajectòria professional curiosa: "Fa deu anys em dedicava a vendre camions a la Mercedes, a Madrid. Vaig assabentar-me que els Rossell, elaboradors de l'Anxova neta del Nord, es jubilaven i em va semblar que podria donar una empenta al negoci. Així que vaig fer un canvi d'aires i vaig tornar al Masnou a fer una feina totalment diferent." La



Els musclos Nostramar creixen a les aigües del Masnou.



El seitó, convenientment manipulat, dona lloc a unes magnífiques anxoves.

realitat que es trobà en Carles fou diferent de la que s'havia imaginat: "Per temes de normativa sanitària vam haver de canviar de local, invertir en un obrador nou i obrir la botiga. A més, els números no sortien com jo havia previst, però ens n'hem anat sortint i hem arribat fins avui. Tal com estan les coses, crec que no és poc!"

## Artesania alimentària

A l'Anxoveta elaboren anxoves en oli i seitó en vinagre. Dues semiconserves amb origen en un mateix peix (el seitó) i que es

## A l'Anxoveta elaboren anxoves en oli i seitó en vinagre

preparen de manera completament manual. En el cas de l'anxova, el peix arriba a l'obrador masnoví confitat en salaó. El procés és senzill, però vol mans expertes: es neteja la sal amb aigua i es tallen el cap i la tripa. Després d'una estona en remull, se separa l'espina dels dos filets, que es netegen i es deixen escórrer. Eliminat l'excés d'aigua, es posen en l'envàs arrengrades marcialment, cobertes amb oli. Segons la destinació s'empra oli de gira-sol (per a restauració) o d'oliva (consum domèstic i venda en xarcuteries). El motiu és eminentment pràctic: el fred de la nevera fa prendre l'oli d'oliva, cosa que dificulta la manipulació del producte a l'hora de servir-lo.

El cas del seitó és diferent: com que és un peix fresc, la producció varia depenent de la pesca i l'època de l'any. Per això la disponibilitat del producte no és constant. Quan, poc després de fer-se càrrec del negoci, en Carles decidí d'ampliar l'oferta amb el seitó en vinagre, va provar unes quantes receptes aconsellat per mestresses de casa i restauradors professionals: "Vam fer moltes proves fins a trobar la que considerem

## Davant l'arribada d'anxova molt barata de l'estranger l'única arma és oferir la qualitat com a valor afegit



més adequada. I vam encertar-la perquè molts clients satisfets ens avalen!", afirma. El seitó ha d'ésser de la talla adequada ("aproximadament quaranta peixos per quilo", precisa) perquè els filets tinguin presència i una mida regular. I ha d'ésser fresc en el punt

just: "S'ha d'elaborar el dia després de pescat. Si és més fresc, l'espina està massa agafada a la carn i costa molt de separar els filets. Si passessin més de quaranta-vuit hores, el peix seria massa tou i l'aspecte se'n ressentiria." Per norma general, en Carles compra el seitó de bon matí a Mercabarna ("sempre en baixos uns dos-cents quilos") i en un matí es neteja i es deixen marinar els filets tot un dia en aigua, sal i vinagre, barrejats en la proporció adequada. L'endemà ja estan llestos per envasar-los. Per normativa sanitària, les terrines fan una visita al congelador abans de distribuir-se.

### Millor qualitat que no quantitat

En Carles defensa el producte de qualitat en un sector on l'oferta és molt diversa. La situació és delicada perquè a

OSCAR PALLARÉS

la crisi, que n'ha reduït el consum, cal afegir-hi l'entrada de molta anxova de l'estranger: "El Marroc, Albània... Hi ha producte amb què no podem competir per qüestió de preu. Amb la resta d'anxoves mirem d'oferir qualitat com a valor afegit. Ara mateix tothom



OSCAR PALLARÉS

Carles Arango a la porta del seu establiment.

## Anxova bona i anxova boníssima

A l'Anxoveta fan servir les anxoves confitades en salaó de dues procedències i qualitats: "L'una de molt bona, i l'altra boníssima", apunta en Carles. L'anxova del nord és la que té més acceptació i reconeixement, a causa del procés de confitat que inclou un lleuger premsat. L'anxova argentina, també molt apreciada, però sense arribar al nivell d'excel·lència de l'anxova del nord, té en el preu lleugerament inferior el principal atractiu. Bones o boníssimes, el matís sembla ésser apreciable només als paladars entrenats: "Jo les puc diferenciar sense cap problema, però reconec que hi ha qui, si no n'especifico la procedència, potser ni se'n adonaria."

es mira molt la butxaca i és difícil d'imposar aquest criteri, però puc afirmar, perquè n'he tastades moltes, que les nostres anxoves i seitons són superiors als que preparen els altres elaboradors, que sovint utilitzen sistemes per reduir el temps d'elaboració. Nosaltres no fem conservants de cap mena i en el nostre procés mana la qualitat per damunt de la productivitat." En Carles obre una terrina i ens n'ofereix una mostra punxada hàbilment amb un escuradents: donem fe, sense ésser experts en salaons, que la carn untuosa de color bru vermellós i el punt just de sal d'aquestes anxoves són una combinació irresistible.

### Musclos de proximitat

El musclo, popular i saborós bivalve, és comú als aparadors de les peixateries, però curiosament no és un cultiu habitual a les costes catalanes si exceptuem els enormes viviers del Delta de l'Ebre. L'excepció a aquesta regla, la trobem al mateix Masnou. O, més precisament, gairebé dues milles mar endins, a les instal·lacions que els responsables de Nostramar exploten en aigües obertes i que, després de mesos d'intensa feina, aviat produiran amb regularitat un excel·lent musclo de roca.

### Emprenedors del musclo

Els viviers on creixen els musclos Nostramar tenen l'origen



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



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

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



Yolanda Marín i Alfred Marmeneo, responsables de Nostramar.

## Els musclos més frescos

La proximitat al punt de consum i la qualitat de l'aigua on viu converteixen el musclo de roca Nostramar en un producte singularment fresc. Quan reben les comandes, a Nostramar agafen unes mostres de les línies i les duen al laboratori. Una vegada rebut l'informe favorable per al consum, procedeixen a collir els musclos, que es renten i es duen al client. En alguns casos, des que el musclo surt de l'aigua fins que arriba a la cassola no passen més de dues hores o tres: frescor total. Els musclos Nostramar se serveixen sota comanda i la mateixa empresa s'encarrega de distribuir-los i lliurar-los, per poder-ne garantir la màxima qualitat.

en l'antiga piscifactoria del Masnou, una part de les instal·lacions de la qual encara són visibles des de la platja. Un negoci que va resultar fallit, però que va representar l'embrió d'una nova iniciativa marítima i empresarial: Yolanda Marín, Alfred Marmeneo i Marcos Moro, aqüicultors, havien fet proves amb musclos a les mateixes instal·lacions durant l'etapa piscícola. La Yolanda resumeix breument el perquè de la reorientació de l'activitat: "La cria de peixos en gàbia és costosa i té un component de risc important per efecte de les tempestes. En canvi, el musclo presenta tres avantatges fonamentals: la captació és

natural (s'agafen tots sols a les línies), s'alimenta de fitoplànton (per tant, no cal donar-li menjar) i és bastant resistent

## La qualitat de les aigües del Masnou fa que no calgui passar els musclos per la depuradora

als temporals." Aquests motius i les proves satisfactòries van convèncer els tres emprenedors a intentar l'aventura, com recorda l'Alfred: "Aconseguir

posar-nos en marxa ha estat complex, especialment des del punt de vista legal. Però hem de reconèixer que ens han deixat treballar. Vam rebre un valuós suport tant de la Generalitat

a arrencar els musclos quan encara són petits. Per lluitar contra els depredadors, principalment orades i sards (que sembla que aprecien també la qualitat del producte masnoví),



OSCAR PALLARÉS

MARGA CRUZ

–amb el pla Projecta't– com de l'àrea de promoció econòmica de l'Ajuntament del Masnou.

### Musclos amb gust de mar

Els musclos Nostramar creixen a mar obert, en una zona d'aigua classificada de nivell A, la màxima qualitat. Per això no els cal passar per la depuradora i assaborint-los se'ls reconeix un gust característic: "Els clients ens diuen que tenen gust de mar", afirma l'Alfred, convençut. I afegeix: "L'anomenen musclo de roca perquè el procés de captació i creixement és exactament el mateix que el dels musclos que creixen a les roques a la costa."

Treballar en aigües obertes garanteix un producte de qualitats organolèptiques superiors, però també presenta alguns inconvenients: la captació desigual, que causa una producció poc constant, o la influència d'agents externs, com les tempestes, que poden arribar

els musclos Nostramar creixen protegits per una malla.

Tot és a punt i la producció és en fase de creixement. A l'empresa masnovina consideren que l'any passat finalitzà el període de proves, i tenint en compte que un musclo necessita entre vuit mesos i nou per assolir la mida adequada per al consum, aquesta primavera ja en recolliran amb la regularitat necessària per dur el producte a Mercabarna i abastir sense problemes restaurants locals.

La llicència els permetrà produir fins a cinc-centes tones de musclos anuals. Queda molt camí per arribar-hi, però l'esforç ja paga la pena i tiren la iniciativa endavant: "Tenim projectes de futur: cultivar més bivalves, com les ostres, i col·laborar amb propostes de l'IRTA", expliquen els joves aqüicultors. I estan decidits: "Digueu-ne optimisme o il·lusió, però tirarem el projecte endavant."●



**40 anys a Rioja,  
ara també a la DO Alella**

  
BODEGAS  
CASTILLO DE SAJAZARRA  
RIOJA ALTA - ESPAÑA

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA  
C/ DEL RÍO S/N • 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)  
TEL 941-32 00 66 • WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

# Els restaurants del Masnou ens preparen plats amb anxoves i musclos

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

## Cor de bou farcit



Restaurant: **TresMacarrons** (El Masnou)  
Xef: **Miquel Aldana**

### Ingredients:

1 tomàquet cor de bou	Per a l'escuma:
1 ceba tendra	100 g d'anxova
1 pebrot vermell	400 ml d'aigua
20 g d'olivada	150 g d'oli d'oliva verge arbequina
Un raig de vinagre Forum Cabernet	3 g de xantana
Sauvignon de vuit anys	25 g de clara d'ou
3 anxoves	

**Elaboració:** Escaldem el tomàquet i el buidem. Per una altra banda escalfem el pebrot a flama directa perquè quedi amb una mica de gust de fumet. Agafem una ceba tendra i la tallem ben fineta en juliana. Finalment fem l'escuma d'anxova col·locant 100 g d'anxova, 400 ml d'aigua, 150 g d'oli d'oliva verge, 3 g de xantana i 25 g de clara d'ou a la Thermomix durant un minut perquè quedi tot homogeni. De la Thermomix ho col·loquem en un sífo amb una càrrega de gas.

El farcit del tomàquet és el pebrot escalivat tallat a dauets, la ceba tendra tallada en juliana i un parell d'anxoves tallades a dauets, més l'escuma d'anxova feta prèviament. Per tant, en un bol posem la ceba, el pebrot i l'anxova i ho amanim amb una mica de vinagre, oli d'oliva verge, un toc d'olivada i pebre (de sal, no n'hi cal perquè ja tenim l'anxova). Agafem el tomàquet buit i el col·loquem amb el forat mirant cap a nosaltres: l'omplim fins a la meitat amb l'escuma d'anxova, i l'altra meitat amb el farcit. El col·loquem al plat girant el tomàquet, amb una mica d'escuma per sota, i posem una anxova enrotllada a sobre del tomàquet com a decoració.

### Maridatge: **Foranell Picapoll (Quim Batlle)**

Aquí ens trobem tres ingredients difícils de maridar com són l'anxova i la seva salinitat, l'acidesa del tomàquet i el pebrot escalivat amb la seva dolçor fumada. Tot i així, conjugats entre si trobem que donen un equilibri molt interessant al plat. De seguida m'ha vingut al cap un vi que reuneix les mateixes característiques: el Picapoll de Quim Batlle. És el celler que verema més tard, la qual cosa es tradueix en un vi molt mediterrani, de fruita blanca madura, amb tocs florals. També té una criança amb les seves mares que hi aporten aromes fumades. Però en comptes d'ésser un vi pesant, té una acidesa molt ben trobada i un toc cítric que hi dona lleugeresa. Tot això, juntament amb el toc salí que ens aporta el foranell, el fa ideal per maridar aquest plat.

## Musclos de roca amb calamars i mongetes del ganxet



Restaurant: **Orfila** (El Masnou)  
Xef: **Xavier Orfila**

### Ingredients:

250 g de mongetes del ganxet	10 dl de vi blanc	Alls tendres
200 g de calamars de platja	200 dl de fumet de peix	Pastanaga
150 g de musclos	Aigua	Bitxo picant
Grans d'all	Pebrot vermell	Tomàquet madur
Herbes aromàtiques	Pebrot verd	Sal
10 g de farina	Ceba tendra	

**Elaboració:** D'entrada posem en remull els fesols, la nit abans. La quantitat d'aigua ha d'ésser quatre vegades la del volum de les mongetes, i les hores de remull dependrà de si és estiu (9 hores) o hivern (12 hores). Les remullem amb aigua calenta. Passades les hores de remull, canviem l'aigua perquè la primera no és bona. Posem les mongetes amb aigua freda amb força sal a bullir molt suaument, de manera que no perdem la pell de la mongeta. Juntament amb la cocció podem afegir-hi algunes herbes aromàtiques, uns quants grans d'all, ceba, pastanaga, etc. Reservem les mongetes amb el seu mateix caldo i fem un sofregit de ceba, pebrot i pastanaga. Hi afegim un bitxo picant per donar més personalitat al plat i, a mitja cocció (abans que les verdures comencin a enrossir-se), hi afegim els calamars de platja, nets i tallats a tres centímetres d'amplada. Deixem suar el calamar a foc mitjà i seguidament hi afegim un bon raig de vi blanc. Quant s'evapori l'alcohol, hi tirem dues cullerades de tomàquet triturat i, passat un minut, la farina. Després de coure lleument la farina és el moment d'afegir-hi el fumet de peix per deixar coure l'estofat de calamars uns cinc minuts, el temps just per tirar-hi els fesols i els musclos fins que s'obrin amb la mateixa calor. Rectifiquem de sal i ho servim en plat fondo.

### Maridatge: **Bouquet d'A Blanc+ (Bouquet d'Alella)**

Per al plat necessitem un vi amb una mica de pes, que aguanti bé el sofregit, les mongetes i els calamars. He pensat que el Bouquet d'A blanc+ hi encaixa molt bé. És un vi elaborat amb el cupatge tradicional d'Alella, la pansa blanca, juntament amb la garnatxa blanca. En aquest cas tots dos raïms fermenten separatament en bótes de roure i després descansen en una posterior criança de tres mesos sobre les seves mares. El resultat és un vi amb cos, glicèric, amb l'estructura adequada per aguantar el plat i acompanyar-lo d'aromes de fruita madura i de torrats, i, alhora, amb l'acidesa i la frescor necessàries per ressaltar els musclos. Per acabar d'arrodonir el maridatge seria ideal utilitzar el blanc jove del mateix celler, amb el mateix cupatge, per elaborar aquest plat tan suggerent que ens ofereix Xavier Orfila.



MARIDATGES: GUILLEM LURI  
Sommelier de La Cuina dels Capitans



MIQUEL ALDANA



XAVIER ORFILA



LUCA MARONGIU



JOAN QUER

## Musclos de tres maneres: vapor, llauna i marinera



Restaurant: **Pati La Morera** (El Masnou)  
Xef: **Luca Marongiu**

### Ingredients:

600 g de musclos	1 kg de tomàquet
100 ml d'oli extra verge	3 cullerades de salsa Espinaler
Mitja copa de vi blanc	3 cullerades de salsa de soja
100 g d'arròs per a risotto	50 de gíngebre
3 grans d'all	50 g de coriandre

**Elaboració:** El primer que cal fer és tallar els tomàquets i amanir-los amb una mica de sal i posar-los al colador: el líquid que en surti serà el brou per al risotto. La segona tasca és obrir els musclos. En una olla sofregim l'all amb poc oli, hi afegim després 400 g de musclos i una miqueta de vi blanc i ho tapem. Separem els musclos de la closca i després en guardem el suc perquè serà, juntament amb l'aigua del tomàquet, el brou per a l'arròs.

Els musclos en llauna, simplement cal amanir-los amb una vinagreta Espinaler i emplatjar-los a les llaunes amb guarnicions al gust: brots, flors, verdures...

Quant als musclos al vapor, sols cal carregar la vaporera amb els 200 g de musclos que queden i afegir a l'aigua el coriandre, la soja i el gíngebre i esperar que s'obrin (quatre minuts, aproximadament).

Per al risotto, sofregim una miqueta de ceba, hi afegim després l'arròs i a poc a poc el brou de tomàquet i musclos fins a arribar a la cocció (dotze minuts, aproximadament). Al final tirem als musclos un raig d'oli i ho posem al plat afegint al gust herbes aromàtiques com ara cebollí, farigola i julivert.

### Maridatge: **Marfil Blanc Sec (Alella Vinícola) / Titiana Brut (Parxet) / Rosat de pansa (Papers de vi)**

El restaurant el Pati la Morera proposa tres maneres de cuinar musclos i m'ha semblat adequat de proposar com a maridatge tres maneres de vinificar el nostre raïm bandera: la pansa blanca. Per als musclos al vapor necessitem un vi fresc i net, que destaquï els musclos sense emmascarar-los. Crec que el Marfil Blanc Sec seria ideal, amb aquesta aroma cítrica de pell de llimona que lligarà molt bé amb el coriandre i el gíngebre. Per a la llauna he pensat en el cava brut Titiana, del celler Parxet, per poder tractar amb les seves bombolles la vinagreta d'Espinaler i acompanyar amb aquestes agradables aromes torrades que hi donen el fet que una part del vi ha fermentat en barrica. Per al risotto, la novetat rosada de Papers de vi, el Rosat de pansa, hi aportarà l'acidesa necessària i un toc de fruita vermella que anirà molt bé.

## Torrada de pa sard amb esfera de mozzarella, anxova, tomàquet cherry, rúcula i caviar de pinya



Restaurant: **La Cuina dels Capitans** (El Masnou)  
Xef: **Joan Quer**

### Ingredients:

8 làmines de pa sard	80 g de nata 35%	2,5 g d'alginat
8 unitats de cirerols (o tomàquets cherry) madurs	Sal	1 litre d'aigua
	1 litre d'aigua mineral	10 g de calcim
	5 g d'alginat	8 anxoves
		Oli i escames de sal
Per a l'esfera de mozzarella:		
250 g de mozzarella	Per al caviar de pinya:	
100 g de sèrum de mozzarella	500 g de suc de pinya líquida	

**Elaboració:** Per fer l'esfera de mozzarella, la desgranem i la triturarem amb el sèrum. Bullim la nata i l'afegim a la mozzarella. Ho triturarem deu minuts i ho deixem reposar a la nevera. Preparam el bany d'alginat (1 litre d'aigua per 5 g d'alginat). Barregem l'aigua amb l'alginat i ho batem amb el túrmix. Fem esferes amb l'ajut d'una cullera de 15 g de mozzarella i les coem amb la barreja d'alginat durant deu minuts. Escorrem les mozzarelles amb una cullera foradada, les netegem amb aigua i les reservem amb el sèrum.

Per al caviar de pinya, la líquem i n'obtenim 500 g de líquid. En un vas mesclador barregem amb l'ajut d'un túrmix el líquid amb 2,5 g d'alginat. Ho coem amb una malla fina i ho reservem. Preparam el bany de calcim (un litre d'aigua amb 10 g de calcim). Amb una xeringa anem tirant gotetes de líquid de pinya al bany de calcim i ho deixem coure deu segons. Retirem el caviar, ho netegem amb aigua i ho conservem.

Tomàquet cherry: escaldem i pelem els tomàquets.

Ho muntem tot de la manera següent. Damunt la làmina de pa sard posem una esfera de mozzarella i al costat un tomàquet, la rúcula, l'anxova fent onada per damunt, el caviar de pinya, un raig d'oli d'oliva verge i les escames de sal.

### Maridatge: **Marfil Generós Sec (Alella Vinícola)**

En aquest cas busquem un maridatge una mica més arriscat, però que trobo que pot ésser molt interessant. Una de les joies de la DO Alella: el Marfil Generós Sec, on la pansa blanca mostra la seva versió en forma de vi generós. Criança de tipus oxidativa, seguint el sistema de soleres i criaderes a partir de tres mil ampelles que es van trobar del 1976. El resultat d'aquestes gairebé quatre dècades d'evolució són aromes concentrades de fruita seca i alhora més dolces de toffee. En boca és sec i intens, amb un final molt llarg i agradable. Aquesta sequedat, i els 16 graus d'alcohol, destacaran els ingredients del plat, mentre que la seva maduresa, i sobretot la llarga durada que té en boca, ajudarà a embolcallar-los.



El personatge...  
de Can Roda

## Joan Singla

**"He tornat al meu origen"**

President de FAINSA, una indústria multinacional d'èxit que fabrica seients per a autobusos i trens, és el propietari de Can Roda, el petit celler de Santa Maria de Martorelles que des del 2010 elabora personalíssims i preuats vins propis.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTO: ÒSCAR 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

**Q**uan el 1995 Joan Singla i Casasayas comprava la finca de Can Roda, recuperava de cop i volta bells temps viscuts en el passat, molts anys enrere, a la casa pairal de la seva família. Fill de la vila de Rocafort, al Bages, va néixer i créixer a la Masia Casasayas, on els seus avis materns es guanyaven la vida amb les vinyes que tenien conreades. Allà, Singla va fer les seves primeres veremes, va tastar el most de varietats que li eren desconegudes i va aprendre el procés de vinificació d'una època on predominava la tradició més que no pas el coneixement tècnic.

“A casa havíem tingut vinyes des de petits. Els avis havien viscut sempre de fer vi. Però també van patir la fil·loxera i ho van haver de deixar tot. Fins i tot es van vendre la masia”, recorda Singla, remarcant la tragèdia familiar que això va representar. “Després d'allò van anar-se'n a Navarres, a fer de masovers, però deixant de banda la vinya i dedicant-se als cultius de regadiu i de secà.”

Per aquest motiu o simplement pels embats de la vida, va deixar el món agrícola i a catorze anys se'n va anar a treballar a l'empresa d'un cosí seu, en Simeó Rabasa: era Bicicletas Rabasa, que alguns anys més tard esdevindria la reconeguda casa Derbi de motocicletes. “Hi vaig treballar només uns deu anys, fins que em vaig casar. Després ja vaig entrar a l'empresa del meu pare.” Aquesta empresa era FAINSA (Fabricación de Asientos Industriales S.A.) i l'havia fundada el 1935 Aleix Singla Vila. Amb el pas del

temps, cap al 1950, Joan Singla s'hi posà al capdavant i actualment n'és el president.

#### Una indústria sòlida

Situada a Martorelles mateix, FAINSA és un model d'èxit. Amb centres de producció a la Xina, l'Índia, Rússia, els Estats Units, Mèxic i Nova Zelanda, abasteix mercats de tot el món amb els seus productes. Tot i que Singla resumeix la seva activitat dient que fan “butaques d'autocar”, la veritat és que hi ha molts trens, vaixells i vehicles industrials amb els seus seients, autèntiques obres d'enginyeria. No és casualitat, doncs, que Joan Singla tingui registrades desenes de patents no sols de butaques, sinó també de tapisseries tècniques, de sistemes

### “A la vinya de casa, no hi hem estalviat mai cap esforç”

hidràulics, de mecanismes i bastidors especialitzats. “Treballàvem molt. A les sis del matí ja érem a la feina i molts dies fins a les deu de la nit no paràvem. Tota la meua vida ha estat treballar i treballar. Hores i més hores.”

Tot i haver-se vinculat professionalment a la indústria, Joan Singla demostra no haver oblidat mai la vida al camp. Parla amb detall i una gran vivacitat de les experiències a la masia dels avis, de com, essent pràcticament un nadó, va sobreviure a una meningitis gràcies al gel i a les herbes remeieres, quan l'accés a les medicines era ben difícil. I a través d'aquestes vivències

fa palès un bon coneixement de la història de la vinya i el vi, transmesa per la seva família. “Això de la vinya m'és curiós perquè, tot i que hi havia tingut força contacte, mai no hi havia parat prou interès. No havíem parlat mai de classes de vi. A casa treballàvem amb ceps, però no miràvem si eren de raïm blanc o negre o si eren d'una varietat o una altra. Recollíem raïm de tota mena. Després ho posàvem tot junt, tot barrejat, ho premsàvem i ens sortia allò amb aquell color rosat”, explica sobre la seva primera experiència vitivinícola: “No sabíem ni a quants graus havia de fermentar ni res. Al final, cada any acabàvem llençant molts litres de vi perquè es passava, es feia agre.”

D'aquell passat al Bages, en neix un present a Martorelles, a Can Roda. “He tornat allò que havia viscut de petit. He tornat a l'origen”, diu Singla. I ho ha fet amb solidesa i ben assessorat, tenint en compte el camí emprès per aquest celler i les bones opinions generades pels seus vins. “No m'ho pensava pas, que poguéssim aconseguir el que hem aconseguït. Això sí, no hi hem estalviat cap esforç. Hem procurat sempre de tenir la vinya ben neta, ben sanejada. L'hem mimada molt”, assegura: “Hem posat rosers al voltant perquè detectin qualsevol malaltia o fong que pugui atacar-la. Hem intentat tirar-ho tot endavant de la manera més natural possible. En aquesta lluita, hi té molt a veure la seva joventut, la Pepi Milà, cara visible del celler, “treballadora incansable” i autèntica relacions públiques, i l'Enric Gil, l'enòleg que batalla per fer sorgir el

millor del raïm de Can Roda. “L'Enric fa un seguiment molt estricte de la vinya. Hi porta un gran control. Però a mi em fa pena veure com fa caure raïm a terra quan un cep va massa carregat. Tot sigui per la qualitat. O quan talla pàmpols perquè el sol arriba ben bé a la planta”, se sorprèn Singla contrastant allò que va viure de petit amb el que és avui la gestió d'una vinya. “Estem mirant que tot sigui perfecte.”

#### Innovació per damunt de tot

Tot i així, com a home inquiet que és, ja maquina què més pot aportar als seus vins: “Tinc algunes idees, sobretot quant a les presentacions, a les ampolles. He viatjat molt i he vist que hi ha una oferta molt gran. Cal fer diferència respecte als altres productes. S'ha de pensar sempre en coses noves, cal innovar.” Traslada al celler, així, el que ha estat la seva filosofia empresarial: “Amb el vi volia fer coses especials, però caldrà que el temps ens en doni l'oportunitat. Ara és un moment difícil. Cal valorar què fem.”

De tota manera, Singla conclou l'anàlisi del sector subratllant que “l'agricultura avança i la viticultura, moltíssim. Però en aquest món s'ha millorat mantenint l'essència i la puresa del raïm, sense posar-hi res. Al cep, no s'hi fa res, sols cuidar-lo”. És per això que des de la senzillesa d'aquell minyó de Rocafort, hi troba una comparació ben fàcil: “El raïm és com una persona. Cal mimar-lo i cuidar-lo, sense omplir-lo de medicines ni fer-li menjar porqueries. A un cep, només li cal anar ben net i pentinat.” ●



**NOVA CARTA DEL RESTAURANT**

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú maridatge DO Alella a 30€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€



**PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...  
NOVA CARTA CHILLOUT AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...**

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella  
Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportdalella.es](http://www.hotelportdalella.es)

**HOTELS**



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · [www.alellavinicola.com](http://www.alellavinicola.com)



Carrer Gran, 28 · Argentona  
Tel. 93 707 40 78 · [www.lafondadelcasal.cat](http://www.lafondadelcasal.cat)



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



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



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)

**MENJAR PER EMPORTAR**



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella  
Tel. 93 555 97 68 · [www.lacuina111.cat](http://www.lacuina111.cat)



C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou  
Tel. 93 555 85 99 · [www.doblezero.com](http://www.doblezero.com)

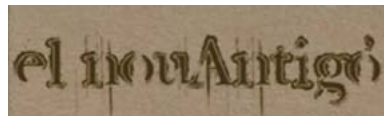


Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33  
[www.museudelsangels.com](http://www.museudelsangels.com)

**FLEQUES I PASTISSERIES**



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitamallorquina.cat](http://www.lapetitamallorquina.cat)



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



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · [www.restauranteorfila.es](http://www.restauranteorfila.es)

**RESTAURANTS**



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

C/ Francesc Layret, 100 Badalona  
Tel. 934 647 647  
[www.aromakaori.com](http://www.aromakaori.com)



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



Ctra. Badalona a Montcada km,3  
08916 Canyet · Badalona · Tel. 93 395 12 62  
[www.restaurantpalmira.com/ca/](http://www.restaurantpalmira.com/ca/)



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



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



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)

*tresmacarrons*  
vermut-restaurant

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

*el celler del mar*

Selecció de vins

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

*La Mundi Vinoteca*

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

## VINATERIES / ENOTEQUES

*celler jordana*

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

*El Rebot dels Sentits*

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



**VINS J. CARRERAS, s.c.p.**

*La seva botiga del vi i el cava*

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

*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

*Xarel·lo*

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



*No et quedis  
sense la teva  
ampolla. Ja s'estan  
exhaurint i no n'hi  
haurà més!*

**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 Cuinaella, 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



• ————— •

***Beu amb  
moderació,  
gaudeix  
sense límits***

• ————— •