

Papers de vi

Núm. 31 · Tardor 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Bouquet d'Alella



Roura



Alella Vinícola

El Master of Wine Pedro Ballesteros visita els vuit cellers i fa una anàlisi de la DO Alella

"Teniu sauló, teniu varietats pròpies, teniu territori i sou pocs cellers. Sigueu vosaltres mateixos"



Alta Alella



Quim Batlle



Can Roda



Altrabanda



Marquès d'Alella

La Festa de la Verema d'Alella celebra els 40 anys

La Setmana del Vi DO Alella continua creixent

Entrevista amb Enrique Tomás, l'home dels pernils

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



Muntatge amb fotos de la visita que Pedro Ballesteros va fer als vuit cellers de la DO, convidat per l'Ajuntament d'Alella amb motiu del 40è aniversari de la Festa de la Verema.
Fotos: Òscar Pallarès

03 GLOPS

07 ACTUALITAT

Un dia a la DO Alella amb Pedro Ballesteros

11 ACTUALITAT

Pedro Ballesteros: "Heu de fer vins que parlin de vosaltres"

15 ACTUALITAT

D'harmonies i metàfores del vi

18 ACTUALITAT

V Setmana del Vi

22 ENTREVISTA

Enrique Tomás. Parlem de pernils i de la DO Alella amb l'exitós empresari badaloní

25 REPORTATGE

Lanzarote: on la producció de vi és gairebé impossible

28 EL TAST

Malvasies volcàniques DO Lanzarote

32 PERSONATGE DO ALELLA

Vicenç Galbany, director tècnic i enòleg del Celler Alta Alella

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: **Oriol Artigas, Cristina Caracuel, Agnès Céspedes, Dani Garcia, Marga Giménez, Marta Ribas, David Roman, Elisabet Solsona i Montse Serra**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 ALTA ALELLA
PRIVAT

MARQUÉS D'ALELLA

 Consorci DO Alella

● ● GLOPS

L'alè d'Èol: el nou vi de "Papers de vi"

Per tercer any consecutiu, i que no ens desapareguin les ganes de continuar-ho fent, *Papers de vi* llançarà el seu propi vi de cara a Nadal. Després del Vall Cirera (la garnatxa blanca criada en fusta que va elaborar Alta Alella per a nosaltres) i del Rosat de Pansa (el primer vi de pansa rosada que va arribar al mercat amb el segell de la DO Alella i que vam encarregar a Alella Vinícola), ara arriba el torn de l'alè d'Èol. És un vi de l'anyada 2013 elaborat per a nosaltres al celler Quim Batlle i és un cupatge de picapoll (80%) i pansa blanca (20%). I té un nom impronunciable, però ben justificat. És ben sabut que les vinyes de Quim Batlle, enfilades dalt de la muntanya de Tiana, són permanentment acaronades pel vent que bufa de mar cap a muntanya. Aquest tercer vi nostre és tan bo que és ben bé com si el Déu del vent, Èol, s'hagués encarregat personalment de bufar sobre els ceps per assegurar una extraordinària qualitat del raïm i per dotar el vi de totes les característiques que només aquest terrer particular li pot proporcionar. Per comprovar que no mentim en les nostres afirmacions i, alhora, col·laborar perquè puguem tirar endavant aquesta revista, tan sols cal que t'atansis a la botiga de confiança i en comprar algunes ampolles. N'hi ha només 300 i sols valen 9,95 euros!



El xef de l'Axol, cuiner de l'any al Fòrum Gastronòmic 2014

Albert Ortiz, xef del Restaurant Axol de Cabriels, va ser elegit el 20 d'octubre millor cuiner de l'any al Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Al prestigiós reconeixement també van ser finalistes dos cuiners més de la DO Alella: el xef Miquel Aldana, del restaurant Tres Macarrons del Masnou, i Anna Tengo, de Can Major de Montmeló. Juntament amb Jordi Guillem, de Lo Mam, i Guillem Oliva, de Monvínic, van ser elegits perquè "representen la nova cuina catalana i destaquen per la utilització de productes de proximitat", segons els organitzadors.

Alella Vinícola, Alta Alella i Bouquet d'Alella, guardonats als Premis Vinari

El Marfil Generós Semi Solera 1976, d'Alella Vinícola, va rebre el Vinari de Bronze al Millor Vi Dolç als segons Premis Vinari de reconeixement dels vins i caves catalans, en una vetllada que va tenir lloc el 10 d'octubre a Vilafranca del Penedès. Així mateix, en els premis per denominacions d'origen aquest mateix vi va obtenir el Vinari d'Or Especial de la DO Alella, i el Vallmora 2011, també d'Alella Vinícola, va aconseguir el premi Vinari de Plata. Per la seva banda, el Bouquet d'A Blanc 2013 va obtenir el Vinari de Bronze de la DO. Alta Alella va rebre un Vinari de Bronze als millors escumosos de reserva pel seu cava Privat Brut Nature 2012. El màxim guardó d'aquest any, el Gran Vinari d'Or al millor vi, va correspondre al Millennium 2011 del Celler Xavier Clua, un negre de la DO Terra Alta. El Premi Monvínic a la Trajectòria Personal fou atorgat a Josep Lluís Pérez Verdú, fundador del celler Mas Martinet i impulsor de l'Escola d'Enologia Jaume Ciurana, la primera de l'Estat espanyol.



ALTA ALELLA

Alta Alella vinifica en àmfores

En la línia d'experimentar i elaborar vins naturals, el celler Alta Alella fermenta en unes àmfores fetes d'argila i de sauló de la finca el que serà l'AA Tallarol 2014, un vi blanc de pansa blanca sense sulfurós afegit. Aquestes àmfores funcionen com els cada vegada més populars ous de ciment i permeten de mantenir les mares en suspensió –*bâttonage* natural– i potenciar la microoxigenació del vi. Així se n'augmenta la riquesa aromàtica i el volum en boca, s'afina l'estructura i s'evita la reducció.

A la imatge, Josep Maria Pujol-Busquets i Vicenç Galbany amb una de les àmfores.

Orígens estrena etiqueta DO Alella amb un nou vi blanc

El vi anomenat Orígens, que des del 2010 s'elabora a Badalona a la Masia de Can Coll del barri del Canyet, ha aconseguit finalment d'entrar a la DO Alella. I ho ha fet presentant la nova anyada amb una producció de prop de 5.200 ampolles que porta novetats; enguany ofereix dos vins, l'Orígens rosat, que modifica el cupatge per esdevenir 50% merlot i 50% pansa blanca (abans era 20% i 80%, respectivament), i el nou Orígens blanc, un monovarietal de pansa blanca. "Ara que ja som DO Alella hem volgut fer-li una mena d'homenatge amb un vi 100% pansa blanca. Estem molt contents de, per fi, poder posar el segell de la DO Alella al nostre vi. Estem agraïts i compromesos a mantenir la qualitat que aquest segell mereix", afirma Josep Coll. Ara queden pendents del reconeixement de vinya ecològica, però com assegura ell mateix, "el segell del CCPAE ja vindrà". Els nous Orígens es van poder tastar a la festa popular que cada any s'organitza per Tots Sants a Can Coll i que aquesta vegada va comptar amb l'assistència d'unes quantes personalitats i l'actuació de l'esbart dansaire Sant Jordi.



La Mostra de Cabrils supera els 25.000 tasts

Del 15 al 18 d'agost la vila de Cabrils va acollir la 27a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans, una proposta que, malgrat la pluja del primer dia, va tornar a ésser un èxit de públic amb 25.226 tiquets de degustació venuts. A més, es van vendre 4.028 tiquets i 953 ampolles de vi. La mostra, que es va fer al recinte de l'Escola l'Olivera, va comptar en aquesta edició amb setanta estands, dinou dels quals eren de restauració i cinc de cellers de la DO Alella, a més de trenta-una parades d'artesans i d'entitats i comerços del poble. "Estem contents que l'èxit de la mostra sigui sostingut. De fet, aquest any hi ha hagut una assistència de gent una mica superior a l'any passat, però ja ens està bé que ens belluguem més o menys en les mateixes xifres cada any perquè amb la infraestructura que tenim no donaríem a l'abast amb un creixement gaire gran", afirma Geno Estrada, responsable de l'organització de la mostra. Per la seva banda, l'Associació d'Hostalers de Cabrils va promoure la segona Ruta Gastronòmica que recompensa amb un plat del Blanc i Negre de botifarra de Cabrils tothom qui entre el juliol passat i el maig del 2015 faci cinc consumicions als restaurants cabrilenques.



ò.p.



JOSEP BOTEY



JOSEP BOTEY

La festa de la verema també se celebra a Teià i Cabrera

Teià va celebrar per primera vegada una festa popular de la verema el dissabte 20 de setembre, organitzada per la parròquia amb la col·laboració d'alguns vinyataires de la vila i la participació de la colla de tabalers del poble. La plaça de Sant Martí va acollir l'esdeveniment, que va permetre a la canalla de trepitjar el raïm i als adults de veure com es feia una primera premsada. Després el mossèn va beneir el most i es fa oferir un berenar a tothom. Posteriorment, el 27 i 28 de setembre, la Cella Vinaria va acollir la *Vinalia Rustica* per recordar les festes que els romans dedicaven a la vinya. A Cabrera de Mar va ser el 21 de setembre quan es va celebrar la desena Festa de la Verema que organitza l'Agrupació Sardanista i Cultural. A Cal Conde es va fer un intercanvi de plaques de cava i es va oferir un tast de vins amb el sommelier Dani Garcia, i cap a migdia, va arribar un carro carregat de raïm que van poder trepitjar tots els nens i nenes que ho van voler.

Els Tastets de Vallromanes dupliquen la participació

Les quartes Jornades Gastronòmiques de Tastets de Vallromanes, que van tenir lloc el cap de setmana del 20 i 21 de setembre, van superar enguany en un 40% el nombre de consumicions de l'any passat amb nou mil tastets servits. Es calcula que unes quatre mil persones van gaudir de la gastronomia local i van degustar els plats ofertats pels deu restaurants del poble que hi van participar –Can Poal, Sant Miquel, Bar la Plaça, Pool Bar, el Casal, Sauló-Hotel Galvany, Mont-Bell, Can Gurguí, la Noguera i la Mossegada–, la cervesa artesana la Vella Caravana i els vins dels cellers Bouquet d'Alella i Can Roda, de la DO Alella, i Mas-Roig, de la DO Montsant, celler que impulsa un veí de la vila. A la mostra gastronòmica, s'hi van oferir dues grans novetats: un espai dedicat als amants de la cocteleria, on l'expert en la matèria Carles Font va ensenyar a fer combinats, i sobretot el servei de *pannier*, on l'especialista Pere Fabregà aconsellava els visitants sobre el millor pa per acompanyar els plats que tastaven. Paral·lelament, la plaça Lluís Companys va acollir quaranta-cinc parades de productes alimentaris i artesanals, que van donar un dels seus productes d'obsequi per confeccionar una panera valorada en més de mil euros que es va sortejar entre tots els qui hi van comprar. Entre les activitats que es van oferir al llarg dels dos dies es van destacar les activitats canines a la plaça de Can Poal, on l'entitat Terapiacan va mostrar algunes de les accions d'ajuda i assistència que poden realitzar els gossos, i la desfilada de moda que el dissabte al vespre va reunir prop de set-cents persones per veure les tendències d'aquesta temporada tardor-hivern amb les firmes Cotton&Co, Carolina Atelier i Blue Moon. A més, també es van proposar activitats per als més petits.



ÒSCAR PALLARÉS

La Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès es consolida



AJUNTAMENT DE VILANOVA DEL VALLÈS

El 4 i 5 d'octubre Vilanova del Vallès va celebrar la quarta Fira del Llaminer, una proposta única en la seva especialitat on es considera llami qualsevol producte o servei vinculat amb el que pot ser llaminer per a cadascú. A la trobada es van congreguar fins a setanta parades en què es podien adquirir des de pastissos i dolços fins a capricis de roba i bijuteria, que van visitar, segons l'organització, al voltant de nou mil persones. En el vessant gastronòmic van participar nou restaurants del municipi –la Vaqueria, la Mossegada, Can Forquilla, Can Palau, Can Nadal i l'Aula Culinària del Vallès en nom de la Fundació Don Caballo– a més de comerços i entitats. Durant el cap de setmana es van fer també activitats complementàries als mateixos estands, com tallers de mocadors i un *photocall* amb la vestimenta de la colla de diables vilanovins FocErrats, a més de tallers de sabó, pastissos, xocolata i *cupcakes* que van fer les delícies de molts visitants. La fira, coorganitzada per l'Ajuntament de Vilanova del Vallès i l'empresa de fires Xalem, disposava d'un lloc d'informació a l'entrada del recinte que animava els visitants a omplir una butlleta de valoració amb l'al·licient del sorteig, cada dia, d'un sopar en un restaurant vilanoví per a dues persones, i un estand de l'ajuntament on per cada vint euros de compra a qualsevol parada de la fira es regalava un llibre o DVD de la Col·lecció Local. El regidor de Turisme, Sergi Trilla, considera que la Fira del Llaminer "és molt positiva de cara a la promoció del municipi, tant per al públic local com per als visitants de fora". I és que una vegada revisades les butlletes de valoració, s'ha calculat que hi van participar persones vingudes de fins a vuitanta municipis, principalment del Maresme i el Vallès Oriental.



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.hotelportadalella.es

OFICINA DE TURISME D'ALELLA
ENOTAST

Preu
del tast
2,5 €

**Vine a degustar vins DO Alella
amb la sommelier Rosa Vila**

Dissabte 15 de novembre i 13 de desembre a les 13 h a l'Oficina de Turisme

Oficina de Turisme d'Alella: Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA



Alella
talent i vinyes



Enoturisme
DO Alella



Un dia a la DO Alella amb Pedro Ballesteros

Compartim amb el Master of Wine el recorregut que va fer per tots els cellers de la DO Alella amb motiu de la 40a edició de la Festa de la Verema.

TEXT: MARGA GIMÉNEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Feia temps que buscava el moment de recórrer tots els cellers de la DO Alella, però per algú que s'estima el vi, tenir la possibilitat de fer-ho com a integrant de la comitiva del gran Pedro Ballesteros és un privilegi que supera de llarg qualsevol expectativa.

Simpàtic, amable, educat, savi i extremadament sincer. Traspua coneixement i qualitat humana en cada paraula. I tot això queda demostrat amb la gran habilitat que té de generar crítiques constructives. És una d'aquelles persones capaç d'arribar al moll de l'os en cada valoració –fruit, de segur, del gran bagatge adquirit– i acostuma a estar tan encertat en el seu judici que quan ens toca el rebre, no ens queda més remei sinó acotar el cap o riure'ns de nosaltres mateixos. Així es va mostrar durant tot el dia: generós i sincer a l'hora de compartir el seu coneixement. Sens dubte, aquest canari i valencià resident a Brussel·les des de fa més de vint anys fa honor al títol de Master of Wine que va aconseguir el 2010 i que a l'Es-

tat Espanyol comparteix únicament amb Norrel Robertson, el reconegut The Flying Scot instal·lat a Calatayud, autor de vins com El Puño i La Multa.

La jornada va començar a quarts de nou del matí. El lloc de partida va ser Alella Vinícola, on ens va rebre Xavier Garcia mentalitzat que només disposava de vint minuts: es va afanyar a fer-nos una síntesi de la història del celler i de l'evolució del vi Marfil, ens va presentar els vins que ofereix el celler i ens va oferir un tast de tres referències, i va aclarir dubtes sobre el sauló i l'orografia de la DO. Aquesta primera visita ja va representar un trencament amb el record de la zona que en Pedro tenia dels anys 1970 i 1980, quan Alella volia assemblar-se al Penedès i lluitava per competir amb la indústria de blancs de perfil comercial que s'hi elaboraven en aquell moment. L'escumós Blanc de negre de garnatxa, el Marfil Clàssic i el Costa del Maresme van rebre l'aprovació de l'expert, que analitzava encuriós els primers vins del dia, però l'impacte va arribar



Alella Vinícola.



Bouquet d'Alella.

amb el tercer: el Vallmora, un monovarietal de garnatxa negra de vinya vella de la vall de Rials que el va sorprendre per la frescor, l'elegància i l'empremta del terrer i del sauló en particular que expressava aquesta varietat i que el traslladava a zones menys càlides i amb sòls de pH més baixos, com ara la Sierra de Gredos i fins i tot la zona del Roine. I enmig d'aquesta allau d'informació i de descobriments...

pam! Primer dard d'en Pedro:

“-I aquest, a quin preu el vens? I aquest altre? Molt barat, no?” I així va començar el debat del preu, que recuperarem més endavant.

Amb les butxaques ben plenes d'informació i una mica fora d'horari vam pujar a l'autobús en direcció a Bouquet d'Alella. Ens hi esperaven la Teresa, en Toni i en Pau amb la taula parada. Vam fer un cop d'ull al celler, ens van explicar el naixement i la filosofia del projecte i tot seguit vam començar a tastar. Les quatre referències van donar pas a un debat molt interessant sobre varietats locals i estrangeres, mercat exterior, tipus de vins i

preu de venda del vi i el raïm. En aquest cas hi va haver gustos per a tot i les preferències es van repartir molt. De tots, tanmateix, se'n va treure un denominador comú: tots eren vins fins, nets i ben fets. Del Bouquet d'A Blanc, se'n va destacar l'autenticitat, la frescor i la fidelitat al territori.

“Heu de ser vosaltres mateixos i oferir alguna cosa pròpia per tenir èxit”

Del Bouquet d'A Blanc+ i del Bouquet d'A Syrah, el perfil gastronòmic i el potencial a un públic local més que no pas per a l'exportació. El nou negre jove del celler, Bouquet d'A Garnatxa negra, va tenir molt d'èxit. Afruïtat, elegant, intens i amb personalitat, en Pedro hi va reconèixer característiques de la garnatxa que ja havia trobat a l'anterior celler i ho va tenir clar: “I si li canviem l'etiqueta?” L'objectiu: diferen-

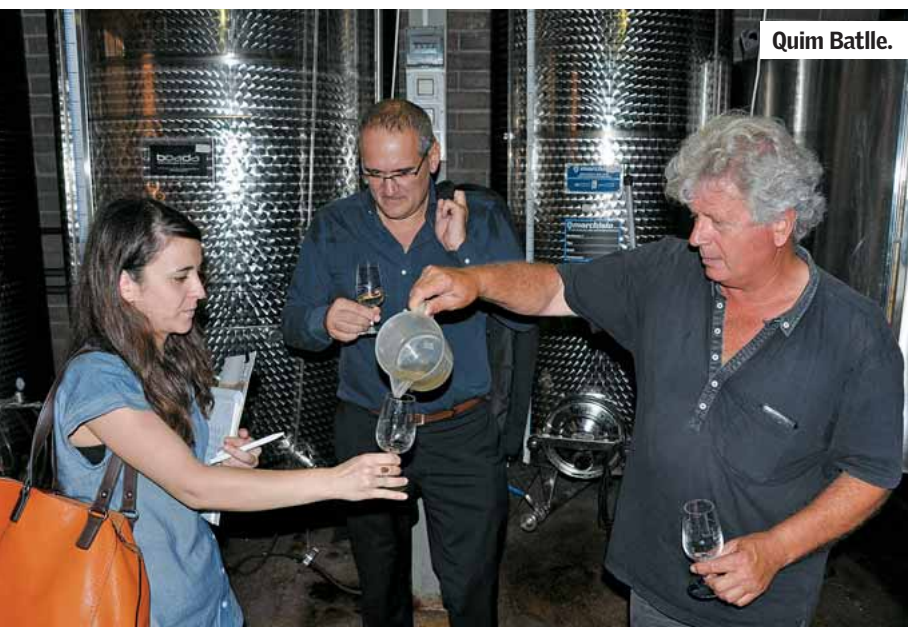
ciar-la, explicar al públic que ve d'unes altres parcel·les, fer patent la singularitat d'aquesta varietat local i despertar l'interès d'un públic internacional. “Heu de ser vosaltres mateixos i oferir alguna cosa pròpia a la resta del món per tenir èxit”. El debat del preu que havíem començat a Alella Vinícola va continuar agafant força, com també la defensa de les varietats locals i la importància del sauló i del *terroir* de la DO.

Ara sí, totalment fora d'horari i patint per poder arribar a tot arreu, vam fer parada al Celler Roura. En aquesta ocasió el nostre protagonista va continuar inspeccionant les característiques de la pansa blanca i el treball de les varietats foranes a la DO. I preguntant, preguntant, va descobrir que un dels principals clients que el celler té a Bèlgica, casualment és a Brussel·les i és un lloc que ell coneix bé.

Vam aconseguir d'arribar a l'equador de la jornada: Alta Alella, un dels cellers més internacionals de la DO. Va ser una de les parades més intenses i aprofitades. El paratge on se situa i l'equip ens van rebre

amb els braços oberts. Durant el recorregut per les instal·lacions en Pedro va gaudir satisfent dubtes tècnics com a enòleg i enginyer agrícola amb Josep Maria Pujol-Busquets i va aconseguir que Vicenç Galbany, l'enòleg, enfeinat com estava els primers dies de la verema, en una aparició fugaç li deixés tastar un dels mosts en fermentació de les tines. I posteriorment, amb el tast de les tres referències (Bruel, com a vi natural; Lanjus, com a blanc de referència i agricultura ecològica, i el Dolç Mataró), es va poder fer una imatge global de la feina i la trajectòria del celler.

Vam tornar a pujar a l'autobús, que ens va dur a Tiana per poder continuar el recorregut amb la visita al celler Quim Batlle. Ens hi esperava la resta de la família d'en Quim. Ens va sorprendre la proximitat a què es veia el perfil de la ciutat de Barcelona des d'allà dalt: la Sagrada Família, la Torre Agbar... “Però què a prop que està Barcelona d'aquí. Però escolta, Quim, com pot ser que els turistes que arriben amb ferri a la ciu-



Quim Batlle.



Altrabanda.



Roura.



Alta Alella.

tat no vinguin a Alella a fer turisme enològic? Això s'hauria de mirar, o no?" Vam recórrer la vinya, vam tastar el picapoll, la pansa blanca i la garnatxa blanca directament dels ceps i vam analitzar-ne les diferències. I també vam poder constatar com la vinya és envoltada d'aroma de pi, espígol, fonoll, romaní i més plantes aromàtiques. Durant la passejada entre vinyes en Pedro no va dubtar ni un moment a preguntar i satisfer tots els dubtes i compartir amb Batlle sistemes de conducció de la vinya i tècniques de viticultura de tot el món que considerava interessants. Una vegada a les tines va gaudir fent *coupage* improvisat a la copa de les diferents varietats vinificades separatament i va obrir un nou debat: "I per què no provar fang, ciment o algun altre material que li permeti respirar?" Per finalitzar vam poder tastar el seu vi Picapoll maridat amb torradetes i una magnífica melmelada casolana, que la família havia elaborat amb el seu propi raïm.

Ens vam traslladar a Santa Maria de Martorelles, al ce-

ller Marquès d'Alella, on ens esperava Ramon Raventós i la seva família amb un estol de decantadors damunt la taula que contenien vins amb diferents tonalitats de groc i que pronosticaven debat. Vam poder tastar unes quantes anyades del Marquès Pansa Blanca i del Galàctica. Va ser una visita molt interessant i sobretot tècnica en què la pansa blanca va ser la protagonista. Es va parlar de les seves característiques, del potencial d'envelliment, de la resposta als tipus de materials emprats en la vinificació que han anat investigant des del celler, dels diferents nivells de pH que assoleix el vi segons el percentatge de sauló o d'argila del sòl i un llarg etcètera que va contribuir a dignificar encara més aquesta varietat local, per si de cas algú mantenia dubtes del seu potencial.

Arribem a Martorelles, al celler més petit de la DO, Altrabanda. Hi treballen únicament varietats locals, principalment pansa blanca, que vam poder tastar amb el vi que porta el nom de la varietat, el Pas de les Bruixes i el Castell

Ruf de taronja. I en la línia de l'experimentació, un vi de xocolata i una novetat: vi macerat preparat per cuinar. En aquesta ocasió el debat de l'exportació, el preu, les varietats locals i els materials de vinificació també hi van tenir cabuda. "Cal pujar el preu del raïm, no hi ha altra opció. Com farem

"Cal dignificar el treball dels viticultors perquè la indústria del vi deixi d'estar destinada a morir"

del negoci del vi una proposta de futur per als nostres joves? Cal dignificar el treball dels viticultors, cal lluitar perquè la indústria del vi deixi d'estar destinada a morir, que es pugui viure dignament d'ella, com passa a d'altres països com França o Itàlia, sense anar més lluny"

I després de tot el recorregut vam arribar al preciós

celler de Can Roda, que va ser com arribar a casa. Ens hi va rebre Pepi Milà acompanyada dels seus. Ens van tractar com si fóssim un més de la seva nombrosa i acollidora família, que precisament aquell dia s'havia reunit per fer plegats la verema i que vam trobar entaulats. Ens tenien el dinar llest i la taula a punt. Tot menjant vam anar coneixent els vins del celler (el Pansa Blanca Muscat, el Sauló, l'escumós, el Pansa Blanca, el Clarea...). La Pepi ens explicava la història de com havien nascut i l'enòleg, Enric Gil, les dificultats que s'hi havien anat trobant. M'atreveria a dir que ens van enamorar a tots amb la seva gran hospitalitat i amb un àpat elaboradíssim i deliciós en què havien tingut en compte fins l'últim detall.

I una vegada reconfortats i descansats del dinar a Can Roda vam tornar al lloc d'inici, Alella Vinícola, on vam deixar sol en Pedro una estona per tal que poguéssim organitzar-se el cap abans de la conferència que tenia preparada per parlar sobre les seves impressions del dia a la DO. ●



Marquès d'Alella.



Can Roda.



100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



Pedro Ballesteros: "Heu de fer vins que parlin de vosaltres"

El Master of Wine Pedro Ballesteros, estrella indiscutible de la 40a Festa de la Verema, va oferir una conferència-tast el diumenge 14 de setembre a la tarda: *Cap on vas, Alella?* Va ser una manera de sintetitzar les experiències viscudes al llarg de la jornada, en què va visitar els vuit cellers que configuren la DO Alella. Davant un centenar d'assistents, l'expert va destacar els valors propis d'aquest territori i va animar els viticultors a transmetre aquesta genuïtat: "Teniu el sauló, teniu varietats de raïm pròpies, teniu territori i sou pocs cellers. Sigueu vosaltres mateixos!" També va dir ben clar que per prestigiar els vins DO Alella calia apujar preus i oferir alguns vins de gran qualitat com a carta de presentació de tot el territori al món.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Pedro Ballesteros, enòleg de formació, actualment és l'únic Master of Wine de l'estat espanyol, tot i que resideix a Brussel·les. La seva visió sobre la Denominació d'Origen Alella en un context mundial va crear molta expectació. Els missatges que va llançar van ser pocs, però clars i contundents. Determinants en alguns aspectes. I va arrodonir la intervenció amb comentaris més genèrics sobre la vinya i el vi, aplicables a Alella i a tot arreu, que configuren en conjunt un seguit de directrius per a aquest territori vinícola.

El primer element determinant i condicionador a tenir en compte i que va destacar Ballesteros: les dimensions menudes de la DO Alella. Va dir: "Aquesta regió vostra en conjunt produeix unes quatre-centes mil ampolles menys de les que produeix una sola propietat vinícola del baró de Rothschild a Bordeus. Sou petits. I la vostra és una regió vinícola que avui per avui només té vuit cellers adscrits al Consell Regulador (és un luxe haver pogut visitar-los tots



Ballesteros, durant la conferència que va oferir a Alella Vinícola.

al llarg d'aquest diumenge). Aquesta dimensió és un fet gairebé únic. I és més un avantatge que no un inconvenient."

El segon element determinant del territori: la proximitat amb Barcelona, que Ballesteros considera magnífica. No així la proximitat amb el Penedès: "També sou molt a prop del Penedès i això té perills. El Penedès és un territori amb cellers que opten per la innovació, l'agricultura ecològica, etc., però també hi trobem la gran indústria del vi, que avui encara defensa uns valors diferents."

Singularitat, apujar el preu, vendre somnis

Ballesteros va recordar: "Alella és un territori de passat molt llarg i prestigiós, però també és cert que ve d'un passat recent no tan bo, quan el seu vi es va banalitzar deixant-se endur per les modes. El primer record que tinc d'aquest territori és dels anys 1980, quan Alella volia assemblar-se als vins fàcils de prendre i vendre. Però ara, deixat enrere aquell moment, cal apostar per la singularitat, apujar el preu i vendre somnis."

OSCAR PALLARÉS

“Avui trobem una nova generació de viticultors amb preparació i amb amor per la terra que no es volen assemblar a ningú, que volen ésser Alella. Aquesta és la clau. Perquè ho teniu tot: teniu el sauló, teniu varietats de raïm pròpies, teniu territori i sou pocs cellers. Sigueu vosaltres mateixos!”

“Penseu que el vi no és un producte important per a qui no el produeix. S’ha de vestir. El vi és un somni perquè viu de sensacions: transmet un paisatge, una manera de fer, la personalitat de qui el fa... Però però damunt de tot és un somni. Alella no pot competir en quantitat, ja hi ha la Manxa i el Penedès per fer-ho. Vosaltres heu de vendre un somni: teniu un paisatge, un raïm propi, un sòl únic (el sauló), un clima que no dóna problemes de caiguda d’acidesa ni de sobremaduració...”

“A mi m’interessen més els vins fets de varietats autòctones perquè són les que tenen la capacitat de transmetre l’originalitat del territori, que els confereixen els anys, la història. També teniu el sauló: és un argument únic. No l’oblidareu mai, un terrer tan particular. A més, és una àrea amb un nivell cultural i econòmic alt. I amb un nivell de consciència ambiental també alt, probablement. Un territori que treballa majoritàriament l’agricultura ecològica. Això farà d’Alella un territori diferent. El Penedès, en canvi, no ho podrà fer mai amb els vins tranquils.

En aquest moment, Ballesteros va tornar a insistir en els dos elements determinants de la seva anàlisi del territori: en volum, en quantitat, Alella no podrà competir mai. Alella necessita optar per la qualitat

Beca Verema, edició Pedro Ballesteros

El Master of Wine Pedro Ballesteros va voler que els seus honoraris es destinessin a la creació d’unes beques per donar suport als estudiants del Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic que s’imparteix a l’Institut Alella. D’aquesta manera, l’Ajuntament d’Alella ha instituït la primera Beca Verema, edició Pedro Ballesteros, a la qual han concorregut tres estudiants (la beca en preveia quatre). Sufragarà el 50% del cost acadèmic del curs 2014-2015 d’aquests estudiants. La beca té un import total de 750 € (187 € per alumne).

a dos nivells, va dir. “El primer, qualitat que comporti tipicitat: cal que puguem identificar a cegues un Alella. I això només s’aconsegueix amb la tipicitat. Els vins de pansa blanca (també amb cupatge) són originals quan no porten fusta i no busquen assemblar-se a ningú.”

“En segon lloc, la qualitat s’aconsegueix a partir del preu: la DO Alella viu una situació de preus continguts, no hi ha cap vi per sota dels cinc euros, però tampoc no n’hi ha cap de prestigi. Des del meu punt de vista, no té sentit vendre un Alella a sis euros. S’han de vendre a partir de deu euros.”

Ballesteros no va deixar d’insistir en un fet determinant per a la viticultura, com és el pagès: “S’ha de pagar bé el raïm al pagès. A Catalunya encara es paga molt malament el raïm, i això és una vergonya. Perquè si no s’assegura

al pagès un present digne, no es garantirà que el futur dels seus fills passi per mantenir la terra i la vinya. Si no es paga dignament al pagès, s’enfonsa el país. La vida del pagès ha d’ésser digna perquè els seus fills vulguin continuar treballant la terra. Avui a Catalunya no passa. Però si no afavorim les condicions del pagès, que és qui sosté l’agricultura, la vinya s’acabarà perdent. Pagar bé el raïm és garantia de futur i prosperitat, no sols per al pagès, sinó també per a l’economia i el sector del vi.

El somni

Pedro Ballesteros va animar que tota la DO Alella assumeixi que és un somni: amb vins mítics, icònics, de petita producció, que parlen d’aquest lloc únic... I va afegir: “Es paguen molts diners per aquests somnis. Cal que tota la regió agafi prestigi. I això s’aconsegueix produint alguns grans vins que estirin tots els altres. Al Médoc, per exemple, no hi ha vins barats, tot i que n’hi ha d’excel·lents i uns altres que no ho són tant, però vins com el

“Cal que tota la regió agafi prestigi. I això s’aconsegueix produint alguns grans vins que estirin tots els altres”

Château Margaux són els que han prestigiat el territori. Això també ha passat amb Vega Sicilia, Dominio de Pingus i

Tinto Pesquera a la Ribera del Duero, on són l’estendard que dóna vida a tota una regió.”

I va llançar aquest desafiament als viticultors: “Si algun dels cellers de la DO Alella és capaç de desenvolupar un vi de finca de prestigi, la resta de cellers i de vins se’n beneficiaran moltíssim. I ho teniu tot per fer-ho possible, començant per les varietats de raïm: una garnatxa màgica i unes panses amb una gran mineralitat que poden arribar a ésser mítiques.”

Ballesteros també va entrar en la responsabilitat de l’hostaleria a l’hora de prestigiar el vi de la DO Alella: “L’hostaleria és fonamental i encara ara és una gran barrera de cara a donar a conèixer els vins del territori. Els Alella no són vins de supermercat. Alella necessita ambaixadors. Em consta que el consorci també treballa per millorar la relació amb els sommeliers locals.”

I en aquest punt va reprendre el tema de la proximitat amb Barcelona i la ciutat com a pol turístic: “El vi és un element social. I els Alella han d’aprofitar la proximitat amb Barcelona. Avui, en l’àmbit del turisme especialitzat, fins i tot hi ha creuers dedicats al vi. Si paren a Barcelona, és ben fàcil posar unes llanxes que arribin al Masnou i ensenyar la DO Alella a aquests turistes interessats. Perquè l’Alella, és el vi de Barcelona!” I va concloure la conferència dient: “Sobretot penseu que el vi és amor al territori, és una activitat lligada al cicle harmònic de la natura. Aquí teniu bon raïm, bon sòl, bona gent. És fàcil, oi?” La conferència es va complementar amb un tast amb harmonies conduït per la somme-



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

lier Rosa Vila, que va proposar una selecció de vins DO Alella:

Serralada de Marina el Pas de les Bruixes 2013. Marquès d'Alella Pansa blanca 2013

Harmonia: Patates i olives farcides (aperitiu)

Ballesteros va comentar: "La pansa blanca és una de les línies d'identitat del vostre territori. Està molt bé que no en digueu xarel·lo, perquè a més a més és molt diferent del xarel·lo. I aquest és el primer pas de què parlàvem: bona qualitat de base. La pansa blanca expressa mineralitat, frescor mediterrània, salinitat... No hi ha cap altra varietat que aporti aquesta gràcia, amb aquesta capacitat de deixar-se beure amb naturalitat i elegància.

Del Pas de les Bruixes, en va destacar l'amargor del final de la boca, que s'enganxa: "Et deixa un record i et genera ganes de beure." I el Pansa blanca de Marquès d'Alella li va permetre de parlar de l'equilibri: ni excés de maduració ni llevats que emmascaren el vi. Els vins han de mostrar-se tal com són,

t'agradi o no." I va sentenciar: "Heu de fer vins que us agradin a vosaltres, que parlin de vosaltres. Són els vins que convencen."

Bouquet d'Alella Bouquet d'A+ 2013. Joaquim Batlle Foranell cupatge 2009

Harmonia: Arengada i raïm (esmorzar de verema)

Amb aquest segon binomi vinícola, Ballesteros va aportar una altra idea genèrica de cara al sector: "Ens hem de comunicar amb humilitat, perquè el vi, per la pròpia bellesa i complexitat, genera inseguretat en la majoria de consumidors." I va recordar: "La puresa, la transparència, el caràcter únic sempre triomfen." Sobre el Bouquet d'Alella va comentar que fa una garnatxa lleugera, molt ben estructurada i que té un gust de mar que canta Alella. I de Quim Batlle, en va destacar l'entorn: "És un lloc preciós. D'aquesta bellesa, n'han de sortir vins bells." I va destacar la fase creativa, de provar coses, en què es troba Batlle: "La picapoll és molt interessant per

l'acidesa que dona i combina molt bé amb la pansa blanca."

Roura Rosat Merlot 2013. Can Roda Rosat Jo

Harmonia: Torradetes de panses amb sobrassada i pansa deshidratada (per fer coixí)

"Aquests rosats, tot i que són vins ben fets i sense defectes, no cerquen una personalitat. Són vins de consum local. Algú que begui aquests vins a Brussel·les no podrà entendre el paisatge i el territori on s'han fet." Ballesteros va aprofitar per recordar que el rosat és un vi molt particular, sovint menystingut injustament per enòlegs i consumidors, tot i que és molt difícil de fer. El Master of Wine va afegir que tenia dubtes que a la DO Alella es poguessin fer vins rosats de preu alt.

Alta Alella Lanius 2003

Harmonia: Figa amb foie (una delicadesa)

Tastar aquest vi és demostrar la capacitat d'envelliment que té la pansa blanca. Un vi fet amb un 60% de pansa blanca amb onze anys d'envelliment.

Ballesteros no va deixar de recordar que els grans vins tenen capacitat d'envelliment, que és un valor absolut en el món del vi. I va assegurar que "a Catalunya no hi ha un altre vi blanc comparable en capacitat d'envelliment natural amb aquest procés oxidatiu: el Lanius és un vi d'autor molt original."

Alella Vinícola Violeta Soleira 2003

Harmonia: Xocolata desfeta amb fruita vermella (el berenar de la iaia)

"Alella Vinícola és una marca mítica, amb història", va valorar d'entrada Ballesteros. Abans d'entrar a parlar del Violeta, el Master of Wine també va destacar d'Alella Vinícola un vi fet per la nova generació de viticultors d'aquest celler, el Vallmora: "Una garnatxa fresca, única, d'expressió delicada, i que crida Alella. Té capacitat d'ésser un vi únic." I del Violeta va dir que era "l'expressió tranquil·la d'un vi, d'un paisatge, d'un territori, que és el que pot expressar la DO Alella." ●

Nit de la Pansa Blanca

En ocasió dels quaranta anys de la Festa de la Verema es va fer la primera Nit de la Pansa Blanca al Centre d'art i pensament Can Manyé d'Alella. El propòsit: dedicar una de les nits a la pansa blanca, la varietat pròpia d'aquest territori, per prestigiar-la, per singularitzar-la, per fer-la protagonista d'una part de la festa i combinar formació i divulgació amb hedonisme i espai lúdic, a més d'expressar la pansa blanca i, per tant, el món del vi, com a fet cultural i lligat a la cultura. El dissabte 13 de setembre es van oferir tres propostes entre les 21.00 i les 24.00: un tast de vins singulars de pansa blanca de la DO Alella, conduït per Oriol Artigas, enòleg i professor del cicle formatiu de Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting de l'Institut Alella; una lectura dramatitzada del conte "El tast" de Roald Dahl, a càrrec de l'actor Pep Garcia-Pascual; i la visió de "Les constel·lacions de la verema", a partir de la instal·lació d'un planetari portàtil al pati de Can Manyé i les explicacions de Joan Pujol.



OSCAR PALLARES

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

D'harmonies i metàfores del vi

La presència del Master of Wine Pedro Ballesteros en la 40a Festa de la Verema d'Alella es va arrodonir amb tres sessions de tres sommeliers: Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



ÒSCAR PALLARÉS

Els sommeliers Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila van oferir tres classes magistrals dins el programa de la Festa de la Verema d'Alella.

Ferran Centelles: els maridatges en l'alta restauració

Ferran Centelles (Barcelona, 1981) és un sommelier format al Bulli entre el 2000 i el 2012, cofundador del club de vins per internet Wineissocial.com i actual prescriptor internacional dels vins catalans i espanyols com a delegat de Jancisrobinson.com, espai encapçalat per la crítica, periodista vinícola i Master of Wine Jancis Robinson, tota una referència mundial del vi.

Centelles va fer una sessió dedicada als maridatges en l'alta restauració a partir del seu pas pel Bulli: "El Bulli era un lloc molt creatiu, com si fos una muntanya russa, quant als plats. En canvi, la carta de vins era molt tradicional. Al Bulli se servia més vi blanc que no negre i el 62% dels comensals es deixaven recomanar. Però era difícil de posar vi al menú degustació del Bulli, perquè

partir del joc i la sorpresa oferiria uns gustos desordenats, que no afavorien el maridatge amb els vins."

Ferran Centelles va explicar que es van cercar unes quantes estratègies per superar la dificultat. Per exemple, la proposta de la coreana Jeannie Cho Lee, primera Master of Wine asiàtica, que llançava maridatges a partir de vins versàtils. I també es va treballar amb el quebequès François Chartier, pioner a utilitzar el nom d'harmonies i creador de la tendència de la sommelieria molecular: consisteix a analitzar les molècules aromàtiques de vins i d'aliments per conèixer i relacionar les varietats i els aliments que més molècules comparteixen. Així s'ha descobert que la menta es vincula molt bé amb el sauvignon blanc, que l'estragó va bé amb el godello, el curri amb el vi de Madeira, el safrà amb la garnatxa rosada,

la fruita seca amb el xerès, la canyella amb vins envellits en fusta, la carn a la brasa amb la varietat sirà, la pinya amb el vi de Sauternes, etc.

Meritxell Falgueras: les metàfores del vi

Aquesta sommelier, que col·labora en uns quants mitjans de comunicació, va centrar la conferència en el llenguatge metafòric que es fa servir per parlar del vi, sobre el llenguatge sensorial i la manera de comunicar les emocions al voltant d'un vi. Falgueras va recordar que fins i tot el llenguatge tècnic recorre a la metàfora (per exemple, quan es parla de les llàgrimes d'un vi, o de si té cos o si és rodó) i va apuntar alguns aspectes de la metàfora definits en Aristòtil, Nietzsche, Jakobson, Lévi-Strauss, Umberto Eco... que li serveixen per entendre la complexitat del llenguatge, i com el

vi se'l fa seu, tot construint un vocabulari propi que és sensorial i sensual.

Rosa Vila: el recorregut del raïm, de la verema a la copa

La sessió de la sommelier Rosa Vila es va desenvolupar a partir del tast de tres parelles de vins (sempre un de la DO Alella i un altre d'un altre territori vinícola), amb les seves corresponents harmonies. Rosa Vila treballa des de fa temps les harmonies i els qui són habituals del Club de Tast (una vegada el mes a l'Oficina de Turisme d'Alella) ja saben la quantitat de matisos que és capaç de descobrir en la relació del vi amb el menjar. Tant en la conferència-tast de Pedro Ballesteros com en les tres sessions dels sommeliers, Rosa Vila va col·laborar amb Eli Vidal, assistent de sommelier, en la confecció de les harmonies.

Primera harmonia:

Escumós Brut natue de pansa blanca i muscat de Can Roda, adscrit a la DO Alella, i el Cava Llopart Brut Nature Reserva de la DO Cava, fet a partir de macabeu, xarel·lo i parellada. La proposta era d'harmonitzar-los amb una cassoleta de formatge cremós. La cassoleta, amb olor de brou, api i sal d'all, es va tastar i va combinar amb els vins de tres maneres diferents: agafant el formatge cremós amb els dits, acompanyant-lo amb un bastonet i menjat amb cullera. La combinació més reeixida va ésser la de tastar el formatge amb els dits i es va demostrar que oferia una bona combinació amb els escumosos.

Segona harmonia:

Vinomi 2013 de xarel·lo i xarel·lo vermell de Can Descregut de DO Penedès. Es van harmonitzar amb una torrada amb salmó fumat i raïm de pansa blanca. I el Foranell pansa blanca de Quim Batlle 2010 DO Alella es va harmonitzar amb una figa farcida de foie. Així com la pansa blanca recorda l'ametlló verd, perquè transmet una amargor molt elegant, el xarel·lo ofereix més flors blanques i fruita. Rosa Vila va fer treballar el salmó amb els dits per treure-hi greixor i una part de fumat. El Foranell també es va haver de treballar a la copa, perquè li costava d'obrir-se. Un vi de muntanya, el va definir Rosa Vila, que també va explicar que li recordava el vi antic, el de la seva infantesa, "tot i que abans eren vins tirant a rancis i ara són vins tirant a amplis".

Tercera harmonia:

Bouquet d'A 2013 DO Alella i Pagos de Moncayo 2011 DO Campo de Borja. Aquests dos vins de garnatxa es van harmonitzar amb una llesca de pa amb vi i sucre. Perquè el pa amb vi i sucre tradicionalment es feia amb vi de garnatxa, va explicar Rosa Vila, que també va advertir que no tots els pans van bé per fer amb vi i sucre. Per això va triar el pa de Can Companyó del forn de la plaça. Són dues garnatxes molt diferents: la d'Alella contenia molta fruita, recordava la cirera amb licor amargant; i la garnatxa del Campo de Borja oferia una sensació més verda. ●

Cartografies de la verema

Una de les aportacions més essencials d'aquesta 40a Festa de la Verema d'Alella va ser l'exposició *Cartografies de la verema* al Centre d'art i pensament Can Manyé, a partir dels treballs realitzats per quatre escoles de tres pobles de la Denominació d'Origen Alella. La idea, coordinació i realització de l'exposició van anar a càrrec de l'artista Mírima Grau, amb el suport d'Alba Ortiz, responsable del bloc virtual, on es va anar acumulant el procés de treball de tots quatre grups.

Una proposta important pel fet que vincula l'escola amb el paisatge del vi, alhora que la relaciona amb les arts contemporànies a partir d'un procés col·laboratiu. I perquè acostia criatures i escoles de tres pobles de la DO de les dues bandes i les fa dialogar. La manca de coneixement entre els pobles del nostre paisatge vinícola és una de les realitats que cal millorar i aquest projecte hi contribueix.

Partint d'una capsa viatgera que guardava un grapat de sauló, uns potets d'aromes, etiquetes d'ampolles de vi, panses, poemes i proses sobre la vinya i el vi, sarments... i amb el suport d'un quadern de recerca que cada infant anava omplint de notes i reflexions (a partir dels paràmetres "què sabem" i "què ens preguntem" del nostre paisatge vinícola), les escoles van plantejar un projecte diferent i tots quatre van esdevenir complementaris.

Els alumnes de 5è de les Escoles Fabra d'Alella van elaborar cadascun un mapa de les olors del poble, a partir del record també, sense normes, de tal manera que els mapes més conceptuals es barrejaven amb els més abstractes i pictòrics.

Per la seva banda, els alumnes de 5è de l'Escola Ocata del Masnou van construir uns mòbils per treballar el sauló, a partir d'un apunt del bloc de Jaume Aguadé "Vins de Catalunya" que deia:

«Deu fer poc menys d'uns cinquanta anys jo corria per les vinyes de la Coma Fosca d'Alella, amb la Maria i els fills dels masovers. Jugàvem a cuït i amagar sota els ceps mentre anàvem xarrupant un gra de cada gotim. A la masia, tot era a punt per rebre la verema, i aviat veuríem les portadores que s'omplirien de raïms madurs. El padri diria: "No deixeu que aquesta canalla s'acosti al celler, que poden prendre mal." I jo miraria embadalit com el raïm queia a la premsa i com el misteri de la fermentació transformava aquells grans dolços que menjàvem amagats sota els ceps, en el vi aspre que la mare vessava sobre la llesca de pa amb vi i sucre del meu berenar. Tot aquell món va desaparèixer: la finca mal venuda ara és una ruïna, les vinyes ja no hi són, els vins d'Alella van passar ran de la desaparició completa.»

Els estudiants van reflexionar sobre com evoluciona una vinya, i davant un element que no és estàtic van imaginar uns mòbils per visualitzar el seu treball, sobre com un paisatge de vinya i vi vincula la tradició amb la innovació.

El 5è curs de l'Escola de la Serreta d'Alella va treballar un arxiu d'imatges, a partir d'un treball fotogràfic amb les famílies i cercant imatges a través d'internet. Les imatges es complementaven amb el text de George Perec *Consells per caminar a temps*. Els alumnes van treballar dues tècniques fotogràfiques del segle XIX: Van Dyke i cianotípia.

Finalment, els grups de 3r i 4t de l'Escola les Mimoses de Santa Maria de Martorelles van proposar *La dansa de la vinya*: a partir d'un treball multidisciplinari entre la classe d'educació física i la de matemàtiques, van crear una peça de videodansa al mig d'una vinya. Van crear la coreografia, amb una part d'improvisació, i van treballar l'espai des d'aspectes geomètrics.

Per saber-ne el procés i el resultat final, consulteu el bloc: cartografiesdelaverema.wordpress.com/exposicio



De dalt a baix: un grup d'alumnes visita l'exposició *Cartografies de la verema* a Can Manyé. Detall d'un mapa de les olors d'Alella. I un dels mòbils dedicat al sauló.

CEDIDES

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.
Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

**Menú laborables.
Dijous, arròs caldós de marisc.**

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



AA
ALTA ALELLA
PRIVAT



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

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



V Setmana del Vi: la DO Alella surt al carrer i es posa a l'abast de tothom

El creixement continua i més de tres mil persones participen en les setanta activitats programades a divuit municipis del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Al 2012 van ser mil dues-centes persones. Al 2013, dues mil. I aquest any, més de tres mil. Més de tres mil persones participant en activitats pensades per acostar el públic a la DO Alella i la cultura del vi. I alerta amb la dada: no són tres mil persones que "passaven per allà" i han estat convidades a una copa de pansa blanca, sinó tres mil persones que s'han llegit un programa de setanta activitats repartides entre divuit municipis, que n'han fet una selecció, que hi han trucat i han fet una reserva i que, després, s'han desplaçat i han pagat per assistir a un tast, una visita, un concert o qualsevol altra activitat on el vi DO Alella era protagonista. Tot plegat posa de manifest que aquest esdeveniment, organitzat pel Consorci DO Alella amb la coordinació de l'equip de Papers de vi, és segurament el que més desperta l'interès del públic (i cada vegada més!) per conèixer la DO Alella, els seus vins i els seus cellers.

Arrencada

Com sempre des de la primera edició, l'arrencada de la Setmana va ser amb una conferència a l'Àmbit Cultural del Corte Inglés del Portal d'Àngel a Barcelona. El 19 de setembre Quim Batlle, president del Consell Regulador, hi



Quim Batlle durant la xerrada inaugural al Corte Inglés del Portal de l'Àngel.



Mark Ullod i Rosa Vila van dirigir el tast de pa amb vi i sucre.

va parlar dels desafiaments de futur de la DO Alella. Enggada la setmana, durant disset dies es van succeir les activitats per a tots els gustos i edats.

La música, protagonista

La música sempre ha format part del programa de la Setmana del Vi DO Alella, però enguany ha agafat més protagonisme que mai. Als ja habituals sopars amb música dels restaurants Cuinalella, la Fonda del Casal, Can Roca i Diagonal, s'hi van sumar els concerts organitzats pels cellers. Can Roda va oferir un recital de música de pel·lícules a càrrec d'una impressionant banda de quaranta músics, mentre que Bouquet d'Alella va organitzar el Festival Bouquet i va omplir les instal·lacions de públic en tres jornades, dues amb música en directe i una amb una sessió de DJ.

Com no pot ser d'una altra manera, els tastos i maridatges programats també van ser nombrosos. Es van alternar els clàssics (pa amb vi i sucre, xocolata) amb els més originals, com el maridatge de flors silvestres organitzat pel Garden Arenas amb un sommelier del Celler de Can Roca, el maridatge de música, plats i vi que va tenir lloc a l'Espai Di.Vi i la sorprenent proposta de dos sommeliers de renom, Joan Lluís Gómez i Montse



D'esquerra a dreta, i de dalt a baix, Més de 150 persones van omplir el pati de Can Roda per escoltar el concert de música de cinema. Mireia Arenas, Montse Velasco i Joan Lluís Gómez van maridar vins DO Alella amb flors i plantes. La Mundi Vinoteca va acollir una sessió d'iniciació al tast de vins a càrrec de Jordi Pujolràs. Salvador Ribas va guiar una sortida per diverses masies d'Alella per mostrar com es feia el vi a casa abans de la fundació de la cooperativa Alella Vinícola. El sommelier Carlos Puñet va ser l'encarregat de dirigir el tast maridatge de vins amb xocolates que va tenir lloc al CAT. L'Espai Di.Vi va ser escenari d'un espectacular maridatge de música i àpat amb vi DO Alella.

Velasco, que van relacionar les olors i els gustos de flors i plantes amb els que trobem als vins de la DO Alella. Els hotels i restaurants del territori també s'hi van voler implicar i van programar exposicions d'art (Llar de Capitans, Diagonal), sortejos (Orfila), maridatges comentats (Sant Miquel) i propostes tan interessants com el taller de tapes d'alta cuina del restaurant Sauló.

Infantils i originals

Els actes pensats per gaudir en família i amb nens són presents al programa de la

Setmana des de la primera edició, però en aquesta ocasió n'hi va haver fins a sis de programats: dues sessions de "Gaudeix del vi en família", a Alella Vinícola; una trepitjada de raïm i passejada amb poni; una sessió de contes relacionats amb el vi i la verema; un taller infantil d'aromes, i una nova representació teatralitzada del conte *El raïm inquiet*, a Alta Alella.

Un dels grups d'activitats que també ha anat agafant cada vegada més protagonisme a la Setmana del Vi és el que engloba els actes originals o diferents. Actes on el vi és

present en el discurs, però que porten la seva expressió cultural o d'oci una mica més enllà. En són exemples la *Literatura amb els cinc sentits*, l'espectacle de màgia sobre el vi, els *Vins escènics* (representació d'esquetxos teatrals amb el vi com a fil conductor), l'activitat de ioga i observació d'ocells que va programar Alta Alella, les sessions de cinema a la Calàndria (Masnou) i la visita teatralitzada al parc arqueològic Cella Vinària.

Valoració positiva

L'ens organitzador, el Consorci DO Alella, valora molt

positivament aquesta edició. Alejandra Lara, la gerent, ha explicat a *Papers de vi*: "Estic molt contenta perquè la Setmana del Vi ha estat tot un èxit que la consolida com a esdeveniment de referència al territori." I afegeix: "Tinc la sensació que la implicació i creativitat dels privats (vinateries, restaurants, hotels, etc.) a l'hora de programar activitats ha anat *in crescendo*, tant per la quantitat com per la diversitat i la qualitat de les activitats. És un símptoma que aquesta consolidació és real, que la idea és rendible i funciona." ●

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
Bateigs · Aniversaris

Disposem 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/



Turisme a peu de vinyes

Vinyes DO Alella a la Vall de Rials (terme municipal d'Alella). FOTO: GONZALO SANGUINETTI / DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Enoturisme

Aquesta nova manera de fer turisme, potenciada per la Diputació de Barcelona, permet conèixer els paisatges de les diferents DO de les comarques barcelonines i, al mateix temps, tastar els vins que s'hi elaboren.

Redacció
Barcelona

Més que una moda lligada al valor i al prestigi que han assolit els vins, podem dir que l'enoturisme és una manera de conèixer part del territori, lligat,

en aquest cas, al paisatge de les vinyes, als productes que surten del raïm i a l'arquitectura dels cellers on s'elabora. Tres característiques importants es donen la mà en aquesta nova manera de fer turisme: natura, patrimoni i gastronomia.

Les propostes d'enoturisme normalment van unides a la visita d'un celler. L'edifici és de cabdal importància, tant si és una explotació familiar, com si té la rellevància d'una obra modernista o està signat per un arquitecte de prestigi. La història i, sobretot, els processos d'elaboració tenen un paper important en el

producte final. El subsòl, la vinya i el clima són altres factors determinants. La composició dels substrats determinarà quina varietat de raïm és la més adequada en cada cas; la climatologia farà la resta. I tot això influirà d'una manera determinant en les aromes i el sabor del vi que s'obtingui al celler. Al final, l'enoturisme és el nom que es dona a la possibilitat de conèixer tot això.

Una forma diferent de turisme

Potser diversos llibres i pel·lícules en els darrers temps han contribuït a donar una

imatge de glamur a la cultura del vi, si és que no en tenia prou. Les vinyes creixen en espais oberts i constitueixen per si mateixes un paisatge significatiu que canvia amb les estacions de l'any. A la província de Barcelona hi ha cinc de les dotze DO que té Catalunya.

Cinc DO, cinc mons diferents

A les DO Penedès, Alella, Pla de Bages, Catalunya i Cava, hi trobarem cellers que en els seus programes ofereixen diverses maneres de practicar l'enoturisme. Tasts dirigits per experts enòlegs, maridatges

gastronòmics amb el vi com a protagonista, passejades entre vinyes per camins senyalitzats, visites teatralitzades, possibilitat de participar en les feines del camp, tant a l'època de la verema, en què l'activitat és màxima, com durant l'hivern, en les tasques de preparació de la vinya. A més, alguns establiments hotelers, siguin hotels o cases de turisme rural, proposen estades lligades a aquestes activitats amb la possibilitat de gaudir, a més, de sessions de vinoteràpia, que aprofiten els polifenols del raïm. Tot un seguit de plaers lligats al món del vi.



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

Enrique Tomás:

“La clau de l'èxit és la suma d'un milió de petites coses, però hi ha dos elements bàsics: el tracte amb el client i la qualitat del pernil que venem”

Enamorat del vi DO Alella, aquest badaloní amb forts lligams emocionals amb el poble d'Alella acaba de començar l'expansió internacional del seu negoci amb l'obertura d'una botiga al Soho de Londres. Ens trobem amb Enrique Tomás a la seva botiga del centre de Mataró i conversem amb ell de pernil, de vi, de la DO Alella i, sobretot, de l'espectacular creixement de la marca.

TEXT: ELISABET SOLSONA

Enrique Tomás té actualment una seixantena de botigues a tot l'estat –la immensa majoria a l'àrea de Barcelona– i fa un mes que ha començat la internacionalització obrint el primer establiment al Soho de Londres. Com funciona el negoci per terres britàniques?

Molt millor del que ens pensàvem! Hem començat facturant entre un 30% i un 35% més del que calculàvem. La cosa més positiva és que, des del primer dia, semblava que fóssim allà de tota la vida. La botiga és igual que les d'aquí: amb els pernills exposats a l'aparador, una paret plena de pernills dins l'establiment... Jo pensava: ai mare meva! I ha encaixat perfectament bé! No hem canviat res respecte a les botigues d'aquí i Londres ja m'ha dit que el model funciona, que a l'exterior també funciona.

Per tant, deduïm que l'expansió d'Enrique Tomás continua... Per on?

Hi haurà una expansió molt potent a tot el món.

A quins països?

A tot arreu... El 86% de l'exportació mundial de pernil es fa a la Unió Europea i, per tant, les properes botigues que obrirem seran als països de la UE. Però ens volem escampar per tot el món. Durant l'any que ve volem que Enrique Tomás sigui present en vint-i-cinc o vint-i-vuit països de la UE. A tot arreu on obrim seran franquícies menys a Londres, on ara entrarà un soci, a Nova York i molt probablement a Miami. Aquestes tres ciutats, les vull controlar jo.

De botigues de pernil, n'hi ha moltes. Quina és la clau de l'èxit?

És la suma d'un milió de petites coses, però hi ha dos elements que són clau: els treballadors han de ser bons i han de saber tractar bé els clients, i el producte que venem també ha de ser molt bo. No sols ha de semblar un bon pernil, també ho ha de ser. Has de saber explicar les virtuts del gènere, però per molt que les expliquis,

si no són certes no vas enlloc! És a dir, jo et puc explicar que aquest pernil és boníssim, però si després el tasses i no hi trobes tot el que t'he explicat, no

“L'objectiu és tenir cent botigues a Barcelona, cent a Madrid i cent més a la resta d'Espanya. I, a banda, les de l'estranger.”

t'ho creuràs. Però a més a més de tot això, per damunt de tot s'ha de tenir una visió clara de negoci. Quan no ho veig clar, dic que no. I te'n faries creus, de les vegades que he dit que no volia obrir botiga en determinats llocs! Un exemple és l'aeroport de Barcelona. Vaig dir que no perquè volien posar preus desorbitats i m'hi vaig negar: no vull vendre més car pel simple fet de ser a l'aero-

port. No es pot robar a la gent! Ara han canviat de parer i hi obrirem botiga.

Pel que diu hem d'entendre que a tot arreu ven al mateix preu?

Sí. Val el mateix un entrepà a la Rambla de Barcelona que al carrer Barcelona de Mataró.

Tornem a la clau de l'èxit. Creïxer en temps de crisi és tan simple com això: tenir un bon producte i saber atendre bé els clients?

Crec que la sort només significa un 1% del total. Per a la resta, faig una divisió molt clara: un 33% és recordar que a tothom li agrada les coses “bones, boniques i barates”; un altre 33% és trobar una bona localització per a l'establiment, aprofitant que ara els lloguers són molt més assumibles, i el 33% restant és la qualitat del personal.

I quan una botiga va malament?

Doncs quan va malament sóc molt autoocrític. No m'espolso





OSCAR PALLARÉS

Enrique Tomás no ha oblidat els seus orígens i segueix demostrant una gran habilitat tallant pernil.

mai la responsabilitat de sobre, sempre penso que si una botiga no funciona és perquè alguna cosa hem fet malament.

La majoria de les seves botigues són franquícies. Quina relació hi té, amb els franquiciats?

Per mi un franquiciat no és un client, és un soci. És del territori i m'aporta el valor afegit d'on pot ser un bon lloc per obrir una botiga. Jo he d'ensenyar-li a guanyar diners. Guanyar diners és una conseqüència d'haver triat un bon lloc i de donar un bon servei. I per arribar aquí cal generar molta confiança.

Fins on vol arribar?

L'objectiu és tenir un centenar de botigues a Barcelona, un centenar més a Madrid i un centenar més a la resta d'Espanya. I a banda, les de l'estranger.

Vostè va començar a la parada que la seva família tenia al mercat del barri de la Salut a

Badalona. Quan i com va fer el salt?

N'hi ha hagut uns quants, de salts. Però fa tres anys, quan vam celebrar els trenta d'Enrique Tomás al Palau Sant Jordi amb Isabel Pantoja, vam fer el salt definitiu. Allò va ser un punt d'inflexió, va voler ser una manera de dir al món que existíem.

A més a més de les botigues, aquest any ha posat en marxa el Jamón Experience, el primer centre d'interpretació de pernil del món. És un espai de dos mil metres quadrats situat en plena Rambla de Barcelona on, per dinou euros, s'ofereixen visites guiades i un tast de pernil.

El Jamon Experience és una passada! Si no saps res del pernil ibèric, en surts amb una idea clara de què és, d'on surt, com s'elabora i que n'hi ha de tres tipus: no ibèric, ibèric i ibèric de gla. Tot això ho aprens de manera interactiva, a través d'uns audiovisuals, en només vint-i-quatre minuts. I després pots comprovar tot

el que t'han explicat perquè també oferim un tast de pernil maridat amb vi, cava o cervesa. És una iniciativa enfocada a tota mena de públics, però

“De pernil, en sabem molt menys que no de vi! El Jamón Experience pretén difondre la cultura del pernil.”

parlem amb els operadors turístics perquè incorporin la visita al Jamón Experience als seus paquets. Estic segur que el 2016 s'haurà convertit en un dels referents de Barcelona perquè és un espai únic al món.

Vostè, doncs, a més a més de vendre vol explicar què és el pernil. Que no en sabem res?

Ben poca cosa! La gent té una confusió brutal! *Jabugo*, pota negra...

En sabem menys, de pernil, que no de vi?

De pernil, en sabem molt menys que de vi! Potser diria que és més fàcil entendre-hi de vi que no de pernil. Crec que el vi és més fàcil d'entendre per molts motius, però el pernil... El pernil és difícil! I a través del Jamón Experience pretenc justament això, difondre la cultura del pernil.

Parlem de vins. Quina relació hi té, amb el vi DO Alella?

Quan vaig pels llocs em fa moltíssima il·lusió trobar-ne! I en demano, i així puc aprofitar per explicar-ne la història, explicar què és la DO Alella... Aquestes coses, les acabes portant a l'ADN i és un orgull poder-les explicar! Tinc molt bona relació amb uns quants dels cellers i amb el president del Consorci, Andreu Francisco.

En parla amb una certa admiració...

Sí. Si em cau tan bé l'Andreu és perquè el dia que el vaig conèixer va ser en un acte, a Cabrera, i portava una ampolla de vi d'Alella a la mà. I vaig pensar: “És clar! Promou el vi de la DO! Això és el que ha de fer un polític!” I aquest gest em va entusiasmar perquè defensava la DO d'Alella.

I amb Alella, quina relació hi té?

Hi he tingut i hi tinc molta relació. És un poble que m'estimo molt i és on han crescut i estudiat els meus fills. Jo vaig néixer a Badalona i amb vint-i-un anys, quan va néixer la meva filla, vam traslladar-nos a Alella. Durant una temporada vam anar a viure a Vilassar, però els nens continuaven anant a l'escola a Alella. Un dia, quan vaig veure que la meva dona havia passat dinou vegades pel Teletac de l'autopista en vint-i-quatre hores, vam decidir tornar-hi! La casa familiar és a la riera principal, a tocar del Sorli. Ara, per circumstàncies de la vida, fa un parell d'anys que torno a viure a Badalona. Però a Alella, hi vaig molt i me la continuo estimant molt, molt. És la meva segona casa. He voltat molt pel món i et puc assegurar que Alella i el Maresme són el paradís, aquí ho tenim tot! ●

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

AV¹⁹₀₆
ALELLA VINICOLA

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



Lanzarote: on la producció de vi és gairebé impossible

Salvant distàncies de tota mena, la DO Lanzarote presenta una colla de paral·lelismes amb la d'Alella. És una DO petita, única i amb una varietat pròpia que la fa encara més singular.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



Terra volcànica negra, ceps dins de clots i murs de pedra dibuixen el paisatge vinícola d'aquesta illa canària.

ÒSCAR PALLARÈS

El clima de les illes Canàries és subtropical, marcat per les altes temperatures, pels sempre presents vents alisis i la baixa precipitació. Aquestes condicions, a priori, no són gaire avantatjoses per al conreu de la vinya. Després del descobriment d'Amèrica, i amb la necessitat de produir el vi necessari per evangelitzar els indígenes americans, a la segona meitat del segle XVI va començar la plantació de vinya a les Canàries, als indrest on sí que era possible de fer-la créixer: a l'illa de Tenerife: si

hom s'enfila prou amunt a la falda del Teide, aconseguí temperatures i humitats que compensen la calor i la manca de precipitació. I va començar una important indústria exportadora cap a Amèrica i de comerç amb Anglaterra.

En aquell moment el conreu a Lanzarote era absolutament impossible. Però entre el 1730 i el 1736 van tenir lloc una sèrie d'erupcions volcàniques que van cobrir l'illa de cendra negra, el que es coneix tècnicament amb el nom de *lapilli* i que els autòctons anomenen *rofe*. I resulta que aquesta desgràcia que va esborrar pobles i

va convertir l'illa en un desert de color negre va ésser la solució per poder començar a conrear vinya a Lanzarote. L'enginy dels locals els va fer adonar que, si foradaven el *rofe* per arribar fins al sòl fèrtil original previ a l'esclat dels volcans i hi plantaven ceps, es quadrava el cercle i les condicions esdevien ideals: el cep, com que és dins un forat, no queda tan exposat al vent permanent que li dificultaria el creixement, però prou per mantenir fongs i malalties ben allunyades; el *rofe* s'encarrega de retenir la humitat que hi ha a l'ambient de matinada i la fa arribar a les ar-

rels del cep enriquida amb minerals; el color negre d'aquesta matèria capta l'escalfor del sol i el forat actua com una mena de forn que aporta calor al raïm i el fa madurar de manera ràpida i uniforme.

Transformació del paisatge

Fet aquest descobriment, el sòl negre de Lanzarote es va omplir de clots amb un cep al bell mig i va esdevenir, probablement, el paisatge vinícola més modificat del món. I alhora un dels més curiosos, espectaculars i bonics. Un paisatge on tot es fa i s'ha fet a mà: els clots, la verema, la construcció



OSCAR PALLARÉS



**Per
saber-ne
més:**

**Lanzarote
y el vino**
Rubén Acosta
i Mario Ferrer
Ediciones
Remotas, 2013

Editat l'any passat, és el primer llibre seriós que pretén explicar la DO Lanzarote al món. Els autors, més enllà de la seva tasca en la fotografia i el periodisme, estimen el vi i el paisatge de Lanzarote. Conscients que l'edició era necessària, s'hi van posar i han elaborat una magnífica i completa obra per conèixer la història i la realitat d'aquesta particular denominació d'origen.

de murs per assegurar la protecció adequada del vent per a cada cep i la tradicional tasca del *levantamiento del rofe*, que consisteix en l'entrada periòdica del viticultor dins el clot, descalç i amb una pala, per anar a buidar l'excés de terra volcànica i assegurar que el cep no quedi colgat.

Hi ha documents que mostren que durant les primeres dècades de conreu de la vinya a Lanzarote es produïen vins de poca qualitat i aiguardents destinats a l'exportació. La vinya hi era omnipresent, però no va esdevenir font de riquesa fins al final del segle XIX, quan la pràctica totalitat de les famílies residents a l'illa disposaven de vinya i d'un celler a casa on produir el vi propi. És en aquesta època (les darreres dècades del XIX i la primèria del XX) quan va arribar una certa revolució tecnològica amb la substitució de la fusta per tancs d'obra, les bombes de traspals, les premses hidràuliques que van substituir les de biga, l'aparició de les incipients desrapadores, els primers intents de comercialització de vi embotellat... Sense que l'activitat elaboradora de les cases particulars s'extingís, van aparèixer nous cellers que proveïen les famílies de l'illa i exportaven una part important de la producció fins a l'arribada dels anys 1970 i l'eclosió del

turisme. La major part dels cellers tradicionals van desaparèixer aleshores i els camells, que havien estat essencials en les tasques del camp, van passar a carretejar turistes. La ma-

joria de cellers petits van anar tancant la porta i la producció casolana es va anar abandonant progressivament, a mesura que els viticultors van començar a vendre el raïm als cellers.

La malvasia volcànica, reina de l'illa

El 65% del raïm que creix als límits de la DO Lanzarote és malvasia volcànica. Segons que expliquen al Museo del Vino, hi és present des que va començar el conreu de la vinya. Tot indica que fou quan algú va pensar que la malvasia de Sitges potser s'adaptaria bé a les condicions climàtiques de l'illa. Un estudi realitzat l'any 2013 per la Universitat Rovira i Virgili ha demostrat, amb tot, que després de tres-cents anys les diferències genètiques entre la planta que es troba a Lanzarote i la que hi ha a Sitges són prou significatives perquè la primera pugui ésser tractada com una varietat diferent, única i autòctona d'aquesta illa de l'est de l'arxipèlag canari. El fet que la fil·loxera no pugui sobreviure al sòl de Lanzarote fa que, a més, la vinya illenca sigui una de les més velles d'Europa.

La malvasia, en totes les seves variants, és una varietat que tendeix a l'oxidació. Sabut això, no deixa d'ésser curiós descobrir que, en general, tots els cellers embotellen els seus vins de malvasia volcànica segons la demanda. Mentre el vi és dins el tanc d'acer inoxidable sense contacte amb l'oxigen, es manté en perfectes condicions: és en el moment que s'embotella quan comença un ràpid procés d'oxidació que n'aconsella un consum com més immediat millor. És per això que els cellers eviten l'acumulació d'estoc de malvasia jove embotellada i que, fins i tot, n'hi ha que usen un nom i una etiqueta diferents per a cada partida de vi de la mateixa anyada, depenent del moment triat per embotellar.

La segona varietat de raïm més comuna en aquest territori és la *listán* negra, un 17% dels ceps. De manera gairebé residual, la resta de ceps són de les varietats *diego*, moscatell d'Alexandria, *listán* blanca, sirà i menors.



ARDOVINO

La segona revolució tecnològica

De la mateixa manera que va passar a tots els territoris productors de vi, els anys 1980 van representar una gran revolució tecnològica amb l'arribada de l'acer inoxidable i els equips de fred. Tots dos elements van propiciar una millora notable de la qualitat dels vins produïts a l'illa. També hi va contribuir de manera capital el Consell Regulador de la DO Lanzarote, que va néixer el desembre del 1993.

Avui el panorama de cellers de la DO Lanzarote fa pensar en el d'Alella (tot i que a una escala més gran). Els darrers anys s'han incorporat un bon nombre de petits cellers a la DO, cellers d'antics viticultors que abans proveïen de raïm els grans cellers i que han acabat optant per donar forma al seu propi projecte vinícola. ●

DO Lanzarote

Nombre de cellers: 18
Hectàrees de vinya: 2.000
Marc de plantació mitjà:
500 plantes per ha
Producció mitjana: 1.000-
1.500 kg per ha
Núm. kg de raïm collits
(2014): 2.748.000
Litres de vi embotellat
(2013): 1.670.000

OPINIÓ. ÒSCAR PALLARÈS

Pseudocrònica d'una jornada enoturística a la DO Lanzarote

Ja gairebé no concebo les vacances si no impliquen visitar una zona productora de vi. Les vacances familiars d'aquest estiu, a Lanzarote, asseguraven sol, piscina, cultura, platja, natura i, és clar, vins. El que no sabia (fins que hi vaig ser) és que també implicarien omplir la maleta d'ampolles i preparar-ne un tast i un article... Tot i que vam recórrer la carretera de La Geria i vaig fotografiar totes aquelles vinyes trenta vegades del dret i del revés, per raons logístiques vam decidir de concentrar totes les visites a cellers en una única jornada. Tot seguit hi ha algunes notes sobre l'experiència viscuda a cada celler i les impressions recollides de les visites.

Bodegas El Grifo

Fundat el 1775, és el celler més antic de les Canàries. També és el que té més producció (cinc-cents mil litres anuals de mitjana) i la marca més popular (si trobem vi de Lanzarote en una botiga catalana, té molts números de ser d'El Grifo). Elabora setze referències i està perfectament habilitat per a la recepció de turistes. De fet, en reben uns seixanta mil cada any...

És un celler de visita obligada si es vol saber la història del vi de Lanzarote perquè inclou l'entrada al Museo del Vino. El visitant pot conèixer el celler original del 1775, maquinària del final del segle XIX, una col·lecció de premses en miniatura (entre les quals hi ha un exemplar de la premsa de doble caragol que l'Ajuntament d'Alella va fer el 1975 per commemorar el mil·lenari del nom d'Alella), un taller de boter i parres de moscatell de més de dos-cents anys.

És la nostra primera visita i en sortim molt satisfets.

Bodegas La Florida

I després d'un dels grossos, un dels petits i no gaire allunyat d'El Grifo. Bodegas La Florida té les instal·lacions en una bonica casa de la pri-

mera meitat del segle XIX, exemple de l'arquitectura tradicional de Lanzarote, que forma part del catàleg arquitectònic municipal i que conserva l'antic *lagar* enrajolat, l'equivalent del nostre cup.

Ens hi rep l'encarregat del celler, que trobem fent trasbalsos, i ens explica el projecte, ens ensenya el *lagar* i el celler, ens presenta l'amo i ens convida a tastar tots els seus productes (entre els quals un moscatell del 2009 que ens deixa sense paraules!). Hi elaboren vi des del 2012 i ens expliquen orgullosos que són capaçes de vendre tota la producció. Etiqueten de manera diferent cada lot de malvasia que embotellen.

Bodega La Geria

Un altre dels grans. I una mica massa Port Aventura. Ells mateixos afirmen que reben quatre-cents mil persones l'any. Potser no encertem el dia, però celebren una mena de festa de la verema i, quan hi arribem, hi ha una pila d'autocars, gent pertot arreu i dos pobres camells amb cara de circumstàncies plantats perquè els facin la foto. Un restaurant a rebentar de gent i una botiga on hi ha uns mossos trepitjant raïm i on conviden a tastar un vi amb got de plàstic. Entrem a la botiga i comprem la malvasia més cara que hi trobem (12 €) per al tast de la pàgina 28. La noia de la botiga no és capaç d'explicar-nos res del vi. Creuem la carretera i ens dirigim a Bodegas Rubicón, el celler situat porta per porta amb La Geria.

Bodegas Rubicón

Fa una mica la sensació que els autocars que no tenen espai a l'aparcament de La Geria van al de Rubicón. Però la veritat és que la sensació que tenim de trobar-nos en una atracció turística no és tan gran. Tenen una botiga molt atractiva amb els seus vins i productes gourmet i et conviden a visitar tu mateix les instal·lacions (només fan visites guiades per a grups

de, com a mínim, quinze persones). Es pot visitar el celler antic (la seu del celler és una casa tradicional d'una família poderosa), amb el *lagar* i una bonica premsa, l'endreçadíssim i bell pati de barriques, la casa i una original sala de tasts amb el terra de vidre. Disposa de restaurant propi.

Tierra de Volcanes

Una d'aquelles visites que et marquen. Després de descobrir el vi sopant en un restaurant la nit abans, hi truco i demano si m'ensenyen el celler. Parlo amb l'amo. M'ho posa fàcil. José Antonio Rodríguez és delineant d'arquitectura. A casa, hi tenen vinya: es fan el vi per a ells i venen el raïm als cellers grans. El 2009 les vinyes de l'illa van fer una superproducció que va comportar que els cellers no volguessin comprar raïm als viticultors. Rodríguez es va trobar que no sabia què fer de tant de raïm i va decidir de llançar-se de cap a crear el seu propi celler. Dit i fet! Va construir un annex a casa seva, el va omplir amb maquinària i dipòsits d'acer inoxidable i va néixer així el celler Tierra de Volcanes. "Com que la crisi m'havia restat feina en el sector de l'arquitectura, vaig pensar que era un bon moment per fer realitat un somni", explica: "Continuo fent-me el vi per a mi, com sempre, tan sols que ara en faig més i el venc, però no vull que deixi mai de ser un celler familiar." I ho ven tot sense sortir de l'illa, només a restaurants i algunes botigues gourmet!

Xerrem durant hores. Tastem vins. M'explica com eren els vins que feia el seu avi i mil detalls de la seva infantesa. Confessa que ha fet algunes proves de vi negre i rosat, però diu que no els domina i que la varietat pròpia, per què cal apostar, és la malvasia. Ens acomiadem fins la propera ocasió. Confio que, quan arribi, ja podré aparcar el cotxe a la recepció de visitants del centre d'interpretació que somnia poder construir un dia per completar el seu projecte.



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



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

Malvasies volcàniques DO Lanzarote

La Mundi Vinoteca, de Vilanova del Vallès, acull l'equip de tast de Papers de vi per seure al voltant de la taula i de cinc ampolles de vins que, tot i elaborats amb la mateixa varietat, acabaran essent molt diferents.

TEXT: CRISTINA CARACUEL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



D'esquerra a dreta: Carlos Puñet, Dani Garcia, Marta Ribas, Oriol Artigas i Montse Serra.

ÒSCAR PALLARÈS

El primer que impacta quan s'entra a la Mundi Vinoteca és la magnífica i intensa olor de vi i fusta del celler que, juntament amb una càlida benvinguda de la Tonyi, l'encarregada de la botiga i l'amfitriona de la nit, va formar un meravellós obsequi d'aquella persona que estima el seu entorn i ens el brinda una estona.

Novament emplaçats en un ambient que de seguida esdevé desenfadat, ens citem aquesta vegada per aprofundir en els vins de Lanzarote. El nostre redactor en cap, Òscar Pallarès, fa una petita introducció a aquesta denominació d'origen i ens n'explica la història i les particularitats abans que comencem a servir vi a les copes.

La jornada comença amb força a taula amb un blanc sor-

prent, el Tierra de Volcanes. Un vi que gaudeix d'una visual elegant, d'un color or groc intens que denota evolució i una certa untuositat. Una oxidació pujada que contrasta amb la seva jove anyada (2013) i que incita a pensar, en un primer moment, en una graduació més elevada de la que té realment. La seva aroma floral, amb tocs de fruita madura,

Fins el dia del tast, la malvasia volcànica era una gran desconeguda per a tots els tastadors

cítric confitat i infusions contrasta amb una acidesa correcta, sorprenentment llarga

per la joventut del vi, però molt estructurada. En definitiva, és un vi divertit i molt correcte per entrar en situació.

Després d'una petita pausa continuem el tast amb Manto, un vi provinent de Bodega La Geria, uns dels cellers més grans i coneguts de Lanzarote. Alguns tastadors coincideixen que es tracta d'un vi molt tecnicat, clarament sec en boca i d'entrada voluminosa, però fugaç. Un vi pàl·lid, de reflexos daurats; un vi de fàcil acceptació del gran públic i amb unes esplèndides sensacions florals i cítriques al nas.

Seguidament el tercer, l'Amalia, de Bodegas Rubicón, entra amb força amb un color groc llimona pujat i una acidesa triangular, llarga i estable que actua de fil conductor d'un vi altament estructurat. Un vi comparable al primer, Tierra

de Volcanes, fresc i amb força presència de carbònic residual, que deixa entreveure una certa descompensació a la boca, però alhora una marcada persistència. La paraula que millor el defineix, d'acord amb l'opinió dels presents, és francesa: un vi que es reafirma a si mateix, àcid, nerviós i amb caràcter.

Arriba llavors la sorpresa de la nit, Famara, un semi dolç tradicional i poc manipulat, que sidreja al nas i allibera olors de pomes vermelles fermentades, de rapa, de pasta prensada, de pell de raïm. Un vi salvatge i poc empallegós, d'aquells que es guanyen fermes defensors o crítics detractors, però que sens dubte no passen inadvertisits. Un etiquetatge simple, amb signes tribals, en referència al caràcter ancestral i sense grans pretensions que

casa perfectament amb la idea de vi primitiu i natural d'aquesta zona de producció.

I, per cloure la sessió, l'estrella de la nit. Canari, de Bodegas El Grifo, un dels deu cellers més antics d'Espanya. Un excel·lent vi dolç difícil-

ment comparable a la resta de vins que formen part del tast. D'un color ambre intens, és un regal a la vista, una emoció al nas i un espectacle a la boca. És, sens dubte, tota una experiència per als sentits. La subtileza dels pinyons a la

boca, la pinya, resina i vernís, juntament amb unes reminiscències de fusta nova, pell de taronja i pinya cremada fan, d'aquest vi, un producte autèntic i únic.

Més de dues hores després, entre rialles, donem per aca-

bat el tast, però el caliu de la Mundi Vinoteca i la sala que amb tanta cura ha preparat la Tonyi per a l'ocasió fan que allarguem les converses sobre vi i mil coses més fins que la prudència aconsella anar-se'n cap a casa a descansar... ●



Tierra de Volcanes Malvasía Volcánica

Anyada: 2013

Celler: Tierra de Volcanes
Elaboració: Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable.

Preu: 8 €

Descripció de l'equip de tast:

Ull: Color or groc pujat, elegant i untuós. Mostra una oxidació que, a priori, no s'esperaria d'un 2013.

Nas: Fruita madura, cítrics confitats; pinya confitada, albercoc, meló, pell de llimona madura. Flor blanca i flor seca d'infusió (til·la).

Boca: Entrada explosiva i voluminosa, que marca els cítrics, però amb una acidesa moderada i estructurada. La dolçor i el volum inicials es converteixen en sensacions d'acidesa i de sequedat total al final.

Adjectiu que el defineix: Divertit.

Comentari: Molt equilibrat, una troballa.

Manto

Anyada: 2013

Celler: La Geria
Elaboració: Tria del millor raïm de les finques. Maceració prefermentativa en fred durant cinc hores. Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable amb llevats autòctons.

Preu: 11 €

Descripció de l'equip de tast:

Ull: Color or blanc pàl·lid amb reflexos daurats.

Nas: Evolució d'aromes florals –ciclàmens i fulla de gerani– en primer terme que, quan s'obre, canvia cap a cítrics frescos, pinya i litxi.

Boca: Entrada voluminosa que manté l'amargor i l'acidesa, però amb un pas per boca curt. Vi esmortit amb uns certs tocs que recorden un chardonnay. Ametlla crua i poma cuïta.

Adjectiu que el defineix: Fàcil.

Comentari: És un vi de celler gran, un vi ben fet, molt tecnificat.

Amalia

Anyada: 2013

Celler: Bodegas Rubicón
Elaboració: -
Preu: 12 €

Descripció de l'equip de tast:

Ull: Color groc llimona amb una alta presència de carbònic residual.

Nas: Aroma verda, d'ametlla amarga i poma àcida; kiwi verd, orenga, majorana i sàlvia.

Boca: Acidesa uniforme, que fa de fil conductor d'un vi estructurat. Descompensat en boca, com si requerís més temps en ampolla. El carbònic residual el fa més fresc i persistent. Acidesa llarga que fa de fil conductor.

Adjectiu que el defineix: Sincer.

Comentari: Vi nerviós que amb un temps més d'ampolla milloraria.

Famara Malvasía Volcánica Semi Dulce

Anyada: 2013

Celler: Elaborat per algun dels cellers de la DO per vendre a les botigues de l'aeroport.

Elaboració: -

Preu: 7 €

Descripció de l'equip de tast:

Ull: Color llimona, gras i untuós. Tot i no ser un vi brillant, manté uns certs reflexos.

Nas: Aroma de poma vermella fermentada i oxidada. Rapa, pell de raïm, olor de pasta de raïm premsada.

Boca: Bona frescor i una acidesa que a la boca passa a dolçor, sense ser empallegós. Sensacions de figa negra a punt de menjar.

Adjectiu que el defineix: Natural.

Comentari: Vi tradicional, poc manipulat.

Canari

Anyada: 1956, 1970 i 1997

Celler: El Grifo

Elaboració: Cupatge de vins tradicionals de tres anyades elaborats amb raïm veremat molt madur o amb una lleugera pansificació posterior. Fermentació aturada per l'addició d'alcohol vínic. S'han mantingut en barrica en criaça oxidativa.

Preu: 27 €

Descripció de l'equip de tast:

Ull: Color ambre, tons ataronjats, net i brillant.

Nas: Espectacular. Notes de fruita seca, pell de taronja, pinyons, pinya de pi, resina. Acetones, cola, vernís. Complex i molt persistent.

Boca: Embolcallador, de pas amable, amb una calidesa arrodonida per una dolçor suau. La seva acidesa el fa equilibrat i voluminós. Mas sapà, pinya i crema cremada.

Adjectiu que el defineix: Barroc "sense floritures".

Comentari: Vi tradicional no comparable a la resta. Autèntic, únic, ideal per tancar el tast.

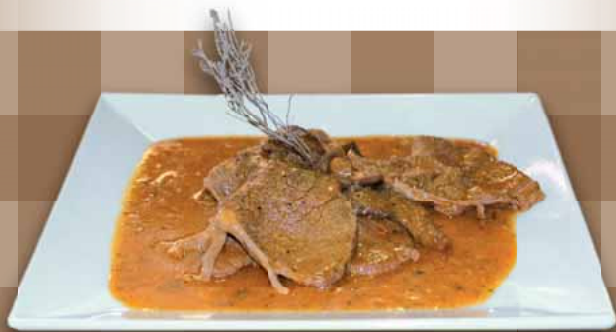


40 anys a Rioja, ara també a la DO Alella

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

II JORNADES DEL FRICANDÓ



DEL 1 AL 30 DE NOVEMBRE DE 2014



ORGANITZA:



AMB EL SUPORT:



Ajuntament de Mataró



AMB LA COL·LABORACIÓ:



RESTAURANTS DE MATARÓ

- **LA GIRELLA**
C. Santa Marta, 37
Tel. 93.755.21.74
reserves@lagirella.net
www.lagirella.net
- **NUUS**
HOTEL ATENEA PORT MATARÓ
Ps. Marítim, 324
Tel. 93.222.60.06 – 664.459.946
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
www.restaurantnuus.com
- **ILURO**
La Rambla, 14
Tel. 93.790.32.08
clara-iluro@hotmail.com
- **CAMINETTO**
Camí Camí Ral, 407
Tel. 93.796.14.28
info@rte-caminetto.com
www.rte-caminetto.com
- **LA TREVA**
C. Iluro, 50
Tel. 93.756.90.84 / 678.66.88.16
nikothebest36@hotmail.com
www.latreva.com
- **L'HARMONIA**
C. Cristina, 18
Tel. 93 790 32 39
restaurant@lharmonia.cat

RESTAURANTS DE FORA DE MATARÓ

- **LA FONDA DEL CASAL**
Argentona
C. Angel Guimerà, 8
Tel. 93.707.40.78
lafonda@lafondadelcasal.cat
www.lafondadelcasal.cat
- **LA CALETA**
Sant Vicenç de Montalt
Pas. del Marquès de Casariera, 45
Tel. 93.791.16.58
mcosta@llavaneres.es
- **CAN LLUIS**
Vilassar de Dalt
Riera Targa, 49
Tel. 93 753 39 02
canlluis@hotmail.es
- **LA TOSTA**
Sant Andreu de Llanvaneres
Av. Catalunya, 45 B
Tel. 608.68.67.07 / 671.68.04.00
loftime87@hotmail.com
- **CA L'ESTRANY**
Cabrils
Camí Coll de Port, 19
Tel. 93.750.70.66
calestrany@gmail.com
www.calestrany.com
- **EL RACÓ DE CAN FELIU**
Vilassar de Dalt
Àngel Guimerà, 41
Tel. 93.753.29.16
info@elracodecanfeliu.com
www.elracodecanfeliu.com
- **CAN JAUME**
St. Andreu de Llanvaneres
Ctra. Nacional II, Km.659 Port Balis, s/n
Tel. 93 792 69 60
restaurant@canjaume.cat
www.canjaume.cat

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

SUBSCRIU-TE!

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

Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi!*

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

twitter

CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



El personatge de...
Alta Alella

Vicenç Galbany

**Director tècnic i enòleg
del Celler Alta Alella**

Vicenç Galbany forma part d'Alta Alella des del 2001, primera anyada de la casa. Ha crescut professionalment al costat del projecte de Josep Maria Pujol-Busquets i ja acumula dotze veremes entre les vinyes d'aquest celler.

El vi és un aliment d'elaboració complexa i per materialitzar el variat catàleg d'un celler com Alta Alella cal dur a terme una tasca enològicament precisa. Coordinar-la és la principal feina de Vicenç Galbany, director tècnic del celler i que, tot i la seva joventut (trenta-sis anys acabats d'estrenar), ja acumula un sòlid currículum amb dotze anyades consecutives elaborant vi amb vinya ecològica. "Segueixo tots els

Galbany ha estat en contacte amb el vi des de petit, quan ajudava en cursos de tast

passos del procés, des dels tractaments que cal fer a la vinya fins a l'etiquetatge de les ampolles", explica en Vicenç, que posa un exemple didàctic per donar entenet que la seva feina requereix una visió global del producte: "El Lanius, un vi que m'agrada molt, és un cupatge de set vins diferents. Així que quan treballem, cuidem unes vinyes pensant a preparar una sèrie de vins a partir dels quals aconseguir un producte final, i veremem per fer la part que toca d'aquella varietat destinada a fer aquell vi en concret. Vull dir que un vi no té una elaboració, en té moltes de simultànies. Per això el desafiament de la meva professió és veure la manera d'aconseguir una selecció prou bona per segmentar-la i obtenir tots els vins diferents que volem fer."

De tastar vins a elaborar-ne
Com tants allelencs més, Vicenç Galbany ha estat en contacte amb el vi des de petit, quan ajudava en els cursos de tast que es feien a Can Magarola. Llavors ja va sentir-se atret per aquest món: "Hi anava amb els meus germans a col·laborar, ajudava a omplir les copes,

escoltava què deien els experts i ensumava els vins a veure si sabia percebre tot el que explicaven." A aquests contactes iniciàtics de caràcter cultural, aviat va afegir-hi l'experiència vinyataire més terrenal i física tot veremant en petites finques en canvi d'una petita paga amb la qual afrontar les despeses pròpies de l'adolescència. A la recerca d'una professió que li assegurés el contacte amb la natura, va estudiar enginyeria agrònoma, on va cursar l'especialitat d'indústries alimentàries i, posteriorment, enologia a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

En l'època d'estudiant va fer els primers passos en l'elaboració de vins, que descriu com més propers a una anècdota que no a un moment clau de la formació vinícola: "Eren petits experiments amb el raïm d'unes vinyes que la Diputació de Barcelona tenia a Torre Marimon, a Caldes de Montbui. Ens la deixaven repassar ja veremada, m'enduïa el raïm a casa i allí feia proves. Algun vi negre, algun de blanc... i algun cava que no sempre fermentava! Una mica desastre, tot plegat."

El 2001, acabats els estudis, va començar a treballar en el projecte d'Alta Alella

Va ser a la universitat on va conèixer Josep Maria Pujol-Busquets, que aleshores, a més de ser director tècnic de Parxet, impartia classes de gestió vitícola i economia. El 2001, acabats els estudis, va començar a treballar amb ell en el projecte d'Alta Alella, que tot just començava, omplint les primeres cinc-centes ampolles amb la collita d'aquell any: "Ara ja en fem al voltant de quatre-centes mil, entre vi i cava. Hem crescut una mica!"

Trajectòria ecològica

Alta Alella fa vins d'agricultura ecològica. En Vicenç veu en aquest sistema d'elaboració una vàlida aposta de futur i, tot i que a la universitat gairebé no la hi van ni anomenar, li ha estat fàcil d'assimilar els conceptes i tècniques d'una ciència que "no és sinó recuperar maneres de treballar de fa uns cinquanta anys o seixanta". Perquè, com li agrada de recordar, "els anys 1960 totes les vinyes eren ecològiques i el boom de la indústria química va fer canviar la situació, introduint molts productes que servien per combatre malalties que algun any podien causar problemes. A les dècades de 1970 i 1980 va estendre's la moda de matar-ho tot, tractant indiscriminadament totes les vinyes i cultius, i això va comportar un desequilibri en l'ecosistema perquè mataves una plaga i te'n sortia una altra. L'agricultura ecològica mira d'autogestionar-se, una mica com en un bosc, on no hi ha plagues importants perquè un bitxo es menja l'altre. Uns altres problemes, com els fongs, l'ecològic els controla amb procediments naturals: espampolant, ventilant, veremant abans..." Segons en Vicenç, el territori DO Alella és ideal per cultivar vinya ecològica, "perquè el terreny poc fèrtil resta vigor als ceps, que tenen els teixits més durs i resistents als fongs, i un creixement més lent".

Amb un bagatge creixent com a enòleg, en Vicenç descriu el seu ofici com "una feina en què l'experiència és imprescindible, perquè cal adoptar contínuament decisions sobre la marxa". La vinya presenta situacions que difícilment es repeteixen exactament, cosa que invalida una gran part de les receptes preestablertes. "Cal tenir en compte que hi ha unes quantes maneres de fer les coses –especifica–. Els cellers poden emprar criteris de maduració diversos per elaborar vins semblants." Tècnic metòdic i endreçat,

disposa d'un arxiu amb totes les dades de les veremes de la història del celler: "Però, com passa en tantes feines més, no l'acostumo a consultar gaire sovint: per aquestes coses tinc bona memòria."

"Fer agricultura ecològica és recuperar maneres de treballar de fa cinquanta anys"

Formació contínua

Més partidari de viure el dia a dia que no pas de pensar en el futur, en Vicenç se sent molt vinculat al projecte d'Alta Alella que ha ajudat a fer avançar. I confessa: "Mentre això funcioni, em veig aquí col·laborant, creixent professionalment i personalment." De fet, per a en Vicenç la feina ja és una manera d'invertir en el futur, perquè està al dia de les novetats del sector i assisteix a tots els congressos i conferències, fires de maquinària i de vins, per tenir-ne una visió àmplia i actual en els vessants tècnic, agrícola i del producte. En referència a les noves tendències que arriben al vi, destaca: "Tot el que es relaciona amb el medi agafa molt de protagonisme, especialment entre els qui fem vi ecològic: la petja de carboni que el procés de producció i distribució imprimeix en el producte, l'eficiència energètica de les finques, etc." Queda clar, doncs, que per a en Vicenç les accions del present ajuden a escriure el futur. Tot i que aquest enòleg d'expressió planera i tarannà tranquil rebla: "Més enllà del que acabem de parlar, no acostumo a pensar en el llarg termini. Ni penso en la jubilació, perquè sóc jove i una persona molt activa. M'estimo més de pensar què faré el cap de setmana, si aniré d'excursió o al cinema, o on sortiré a passejar amb en Roc, el meu gos." ●

HOTELS



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



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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

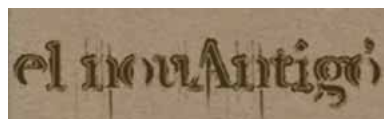


Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33
www.museudelsangels.com

FLEQUES I PASTISSERIES



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

RESTAURANTS



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

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



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



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



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

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

La foto guanyadora del III Concurs de Fotografia DO Alella

"Pa amb vi i sucre" és el títol de la foto guanyadora del III Concurs de Fotografia DO Alella, organitzat en la V Setmana del Vi. Presa durant el tast de pa amb vi i sucre que van dirigir Rosa Vila i Mark Ullod, la seva autora és la masnovina **Marta Amigó**, que s'endú com a premi un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes i la publicació de la foto en aquesta revista.



El nou vi de

Papers de vi

Quim Batlle té els seus ceps de varietats blanques autòctones enfilats dalt de tot de la Serralada Litoral, al terme municipal de Tiana. Aquesta assolellada vinya, encarada a sud, està permanentment acarjada per la brisa marina. Talment com si el déu del vent, Èol, s'encarregués de no deixar mai de bufar-hi; per mantenir-la sana i forta i, alhora, dotar al raïm dels aromes mediterranis que més tard reconeixem als vins que en surten.

Amb l'objectiu de fer gaudir tots aquells qui s'estimen la DO Alella i la revista Papers de Vi, hem demanat a Quim Batlle que elabori per a nosaltres un vi amb el caràcter de l'alè d'Èol. Un vi amb una subtil salinitat que explica el paisatge d'aquest territori; el mar, la muntanya, el sauló. Elaborat amb un 80% de picapoll i un 20% de pansa blanca, ha estat cupatjat i embotellat l'octubre del 2014 després d'un any de criança amb les seves mares en dipòsit d'acer inoxidable.

Edició numerada
i limitada a 300 ampolles



a la venda
a partir del mes
de desembre
9,95 €