

Papers de vi

Núm. 32 · Nadal 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Bones Festes i feliç 2015

Entrevista amb Lluís Tolosa,
autor de la Guia d'Enoturisme
de la DO Alella

Entrevista amb Jonathan
Nossiter, director
de 'Natural Resistance'

Quina Momo, un licor
d'Argentona amb molta
història



EMOCIONS

SORLI

Vine a descobrir la bodega més innovadora i exclusiva de tot el Maresme. A Sorli Emocions trobaràs des del Bordeus més sofisticat fins a un vi de Finca gairebé desconegut. T'esperem amb prop de dos mil vins, caves i destil·lats que aconseguiran emocionar-te.

PLAÇA CAN NOLLA, 1 · VILASSAR DE DALT · TEL. 937 537 184
AUTOPISTA C32 · SORTIDA 92
www.sorliemocions.cat



La Peça d'en Blanch, a Alella, és potser la vinya que ha protagonitzat més portades de Papers de vi. Un dels seus ceps s'ha vestit de Nadal per a aquesta ocasió.
Fotos: Òscar Pallarès

03 GLOPS

07 ENTREVISTA

Lluís Tolosa, autor de la Guia d'Enoturisme de la DO Alella

11 ACTUALITAT

Èxit dels Alella a la setena "Guia de vins de Catalunya"

14 ENTREVISTA

Jonathan Nossiter, director de 'Natural Resistance'

17 ACTUALITAT

Nou panses blanques i tres tastos diferents a Marquès d'Alella

22 REPORTATGE

El licor Quina Momo. Un argentoni d'adopció

28 LLIBRES

Llibres de vins i menges

32 PERSONATGE DO ALELLA

Josep Valls Saez, vinyataire jubilat

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, Dani Garcia, Marga Giménez, Marta Ribas, David Roman, Estefania Sedano, Montse Serra i Marc Suñol**

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

MARQUÈS D'ALELLA

 Consorci DO Alella

● GLOPS

Concert de gospel a Can Roda

Arran de l'èxit assolit amb el concert de música de cinema que va acollir Can Roda durant la Setmana del Vi DO Alella, amb més de cent cinquanta assistents, els responsables del celler de Santa Maria de Martorelles es van atrevir a celebrar Nadal amb un concert de gospel. El 13 de desembre va tenir lloc al tendal del celler el xou del grup Esclat, dirigit per Ramon Escalé, que va tornar a penjar el cartell de "no queden entrades". El públic es va abocar als animats cànctics que el grup els va oferir i, a més, va poder ésser el primer de tastar el nou escumós DO Alella del celler, un gran reserva 100% pansa blanca que porta per nom Gran Minguet de Masia Can Roda.



CEDIDA

Obren un hotel a Barcelona dedicat al vi

El mes d'octubre passat va obrir la porta a l'Eixample de Barcelona Praktik Vinoteca, un hotel boutique dedicat al vi. Un nou concepte que pretén explicar als clients la relació històrica de la ciutat de Barcelona amb aquest sector.

Altrabanda en recerca constant

Si alguna cosa caracteritza Joan Plans, màxim responsable del celler Altrabanda, és la seva constant voluntat per provar, crear i inventar. Quan un dels seus cèlebres invents, el Castellruf vi de taronja, ja s'ha consolidat com un dels dolços de referència d'aquest territori, Plans ha fet les primeres proves amb un escumós dolç, també de taronja: "No n'estic del tot satisfet, el tiratge següent serà millor." De tota manera, nosaltres l'hem pogut tastar en una visita recent al celler i podem afirmar que l'eslògan d'Altrabanda, "un vi diferent que no et deixarà indiferent", també és ben cert en aquest cas. Entre més proves, també vam tenir l'oportunitat de tastar dues curiositats: un vi de cuina, macerat amb herbes i pebre, i un vi de xocolata. Qui sap si tot plegat es quedarà en una prova o si els veurem mai al mercat: el temps (i en Plans) ho dirà!



Peus de porc amb mongetes del ganxet

O.P.

Mongetes del ganxet a la cuina dels restaurants maresmencs

Entre el 20 de novembre i el 31 de desembre més de trenta restaurants de catorze municipis del Maresme van acollir les Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet. Com és habitual des de fa anys, les receptes publicades a l'opuscle de les jornades es van maridar amb un vi DO Alella. En aquesta ocasió les propostes, les va formular la sommelier Montse Velasco, col·laboradora habitual d'aquesta revista.

La DO Alella ja té plafons de senyalització

El Departament d'Empresa i Ocupació, a través de la Direcció General de Turisme, ha desplegat al començament de novembre el nou programa de senyalització enoturística a tot el territori. Fins a trenta plafons indiquen l'entrada a les onze denominacions d'origen (DO) vinícoles catalanes. En el cas de la DO Alella, se n'han instal·lat dos, un a cada sentit de la circulació de l'autopista C-32. No sabem el criteri triat a l'hora de definir els llocs d'instal·lació, però resulta com a mínim estrany. En direcció nord trobem el plafó a l'alçada del municipi d'Alella; en direcció sud, a l'alçada de Cabriels. És a dir, que cap dels dos no marca l'entrada a la denominació d'origen i no segueixen el mapa "clàssic" ni el de l'ampliació. En tot cas, la notícia és bona perquè informa el visitant que és en una zona de producció de vi.



O.P.

Alta Alella rep un premi d'arquitectura

La Mostra Arquitectònica del Maresme va guardonar l'obra del centre d'enoturisme del celler Alta Alella "per la seva elevada qualitat arquitectònica i pel fet de proposar una arquitectura innovadora que sap reconèixer els valors del territori, de la cultura i de la identitat local", segons el Col·legi d'Arquitectes de Catalunya, que atorga aquests premis. El centre es troba integrat al terreny i disposa d'unes enormes vidrieres que proporcionen vistes al mar, la vinya i la muntanya i que cerquen que el visitant se senti també integrat a la natura.

Can Roda representa la DO Alella a la fira Terrassa de Vins

Els dies 14, 15 i 16 de novembre va tenir lloc la segona Terrassa de Vins, "la fira dels vins i olis catalans per gaudir amb cinc sentits", segons els organitzadors. Durant tres dies els visitants van poder combinar el tast de vins de totes les DO catalanes, amb Can Roda com a únic representant de la DO Alella, amb tapes creatives, però també amb activitats culturals, tallers infantils i fins i tot passarel·les de moda i una ballada de swing.

Alella Vinícola i les Tres Alzines creen l'Escola del Vi i el Maridatge

El celler Alella Vinícola i el restaurant les Tres Alzines (la Roca del Vallès) han començat a tirar endavant una iniciativa dirigida a professionals del vi i la restauració. Es tracta de l'Escola del Vi i el Maridatge i neix a partir de la bona sintonia del celler amb els responsables del restaurant les Tres Alzines, distribuïdors dels populars forns de brasa Jospet, amb l'objectiu de formar restauradors i cambrers al voltant de la cuina amb aquesta eina i dels vins d'Alella Vinícola. Xavier Garcia, director tècnic del celler alellenc, explica que "la idea és que els professionals del sector coneguin uns vins, una manera de fer i un territori alhora que aprenen les bondats d'aquesta mena de forns".

Fivin organitza una nova jornada d'enoturisme a Manresa

La Fundació per la Investigació del Vi i la Nutrició (Fivin), conjuntament amb la Diputació de Barcelona, organitza anualment una jornada sobre enoturisme per debatre i reflexionar sobre el model enoturístic de l'àrea de Barcelona, les seves possibilitats de negoci i, de retruc, de riquesa econòmica i de creació de nous llocs de feina. L'edició d'enguany va tenir lloc al principi de desembre a l'Auditori de la Plana de l'Om de Manresa i hi van participar professionals dels sectors vitivinícola i serveis, de la salut, la gastronomia, el medi i la sostenibilitat.



OSCAR PALLARÉS

Les Grands Buffets, un model a seguir?

Ningú no ens podrà acusar de no ser tremendament localistes. Dedicuem el nostre esforç a parlar dels nostres vins i gastronomia. No vol dir, en cap cas, que no ens interessin uns altres vins i cuines. Per això vam acceptar encantats l'ofertament de l'agència de comunicació Tryptic, que ens va convidar a conèixer el restaurant Les Grands Buffets de Narbona (Occitània). Es tracta d'un restaurant espectacular que ofereix un bufet lliure on, per vint-i-nou euros, es pot fer un àpat amb llagosta, ostres, diferents tipus de foie, més de cent formatges... Una oferta sorprenentment àmplia, una cuina d'altíssima qualitat i un preu sorprenent.

La carta de vins consta de setanta referències, totes amb Denominació d'Origen Languedoc-Rosselló, i el preu de cada ampolla és el mateix que a la botiga. A més, si el client vol endur-se una caixa de sis ampolles del vi que s'ha pres tot dinant o sopant, només ha de pagar-ne la caixa. Durant la nostra visita, un periodista gastronòmic va preguntar a Louis Privat, propietari del restaurant i creador del concepte: "Per què no vol fer negoci amb el vi?" La seva resposta va ser contundent: "Tinc entre un 30% i un 40% de marge. És negoci de sobres!" A més, els setanta vins es poden prendre a copes i el preu de la copa és el resultat de dividir el preu de l'ampolla entre sis i sumar-hi 0,50 euros. Veurem algun dia una cosa semblant a casa nostra?



Una de les cuines de Les Grands Buffets.

GEDIDA



Ò.P.

Sorli Emocions: més de dos mil vins a Vilassar de Dalt

El mes de novembre el conseller d'Empresa, Felip Puig, va inaugurar el nou projecte Sorli Emocions a Vilassar de Dalt. Es tracta d'un complex comercial i esportiu que comprèn dues edificacions. La primera inclou un hotel de quatre estrelles i trenta-tres habitacions, a més d'un centre comercial de més de tres mil metres quadrats on es poden trobar, per exemple, més de dos mil vins, queviures selectes i un espai de restauració, a més de primeres marques en perfumeria, cosmètica, parament de la llar i fragàncies d'autor. La segona edificació és formada per Sorli Sport, un centre esportiu amb pistes de pàdel i piscina, i un centre de bellesa.

Els cellers de la DO Alella, solidaris amb la Marató de TV3

Els cellers Bouquet d'Alella i Alta Alella es van sumar als milers d'iniciatives que van tenir lloc al país el cap de setmana del 13 i 14 de desembre en ocasió de la Marató de TV3. Bouquet d'Alella va organitzar una passejada amb burricleta fins a la platja de Montgat, amb aperitiu a la vora del mar acompanyat de vins de la casa, i Alta Alella va acollir a les seves instal·lacions un flashmob solidari.

Roura participa en el Salón de las Estrellas Peñín

El 27 de novembre va tenir lloc a la sala Marquès de Comillas del Museu Marítim de Barcelona el Salón de las Estrellas Peñín. Són considerats Estrellas Peñín tots els vins que han obtingut entre 85 i 89 punts a la guia del mateix nom i que tenen un preu que no arriba als cinc euros. Aquest saló destinat a professionals va acollir els estands de setanta-dos cellers, entre els quals hi havia Roura, que té uns quants vins qualificats d'Estrellas a la nova edició de la guia.



Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

Celler Castañé



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastane.com

Sequeix-nos a:

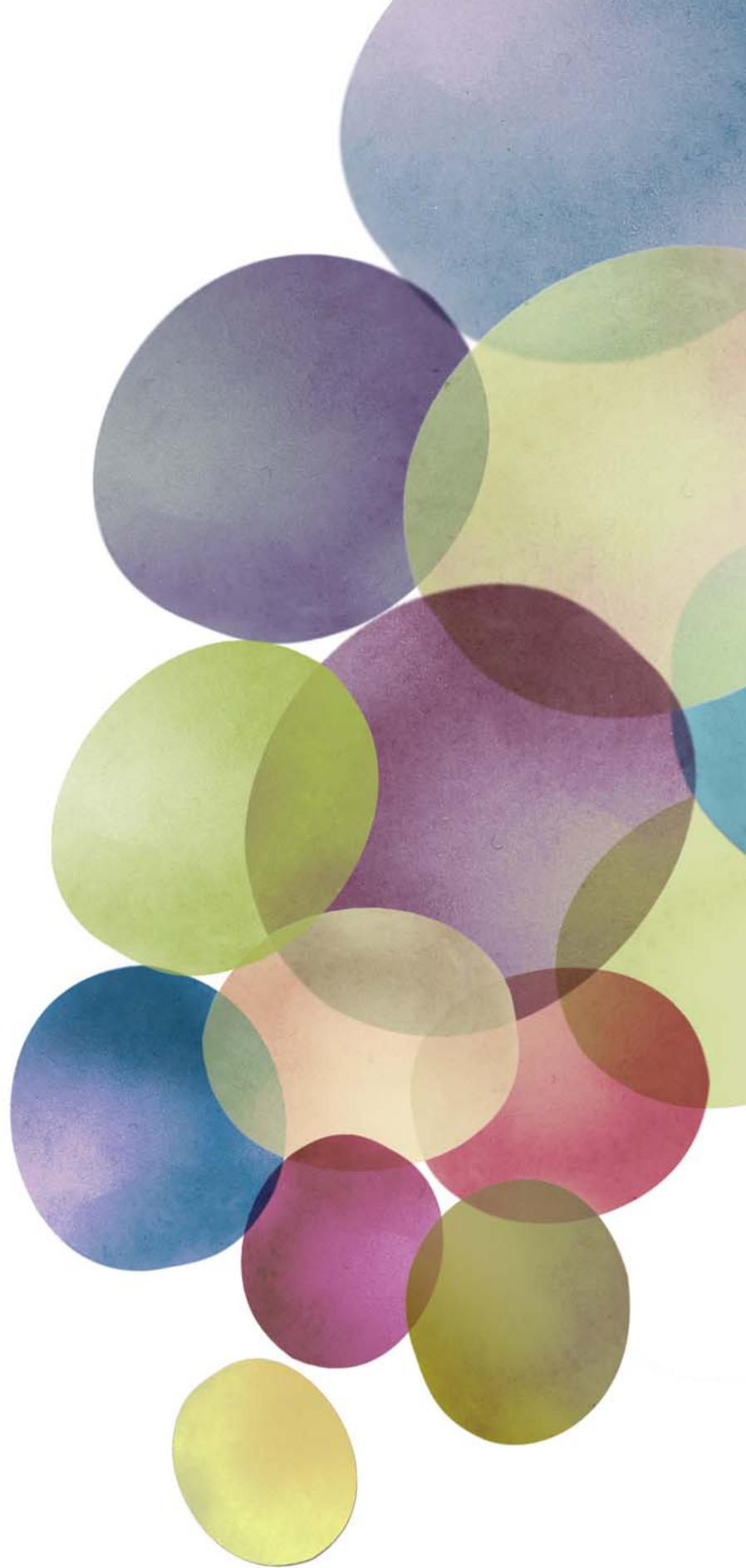


Mar de vinyes

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

“Si creus que la competència és el celler del costat, és que ets molt ignorant i no saps res de la gestió de negocis”



Tolosa a la porta del Centre Cultural Can Lleonorat (Alella), el dia de la presentació de la guia.

Entrevista amb Lluís Tolosa, coautor juntament amb Clara Antúnez de la “Guia d'Enoturisme de la DO Alella”.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Lluís Tolosa (Barcelona, 1968) fa més de quinze anys que publica llibres sobre el vi i l'enoturisme. Moltes d'aquestes obres han estat reconegudes amb guardons internacionals. Darrerament ha publicat la *Guia d'Enoturisme de l'Empordà* i també la del Pla de Bages, aquesta darrera juntament amb la sommelier i nutricionista Clara Antúnez. També, de la mà d'Antúnez, acaba de presentar la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella*.

Com neix la idea de fer una guia d'enoturisme de la DO Alella?

La gent es pensa que fas un llibre de qualsevol tema perquè en saps molt, d'aquella qüestió, però això no acostuma a ser així. Senzillament, veus un tema que té molt de potencial i comences a fer-ne recerca. Vaig decidir fer Alella quan em vaig adonar que era a vint minuts del centre de Barcelona, la tercera ciutat amb més turistes de tot Europa, i que malgrat tenir un potencial es-

pectacular, l'enoturisme hi era poc desenvolupat. La DO Alella és la zona que ho té més fàcil de tot Catalunya per portar gent de Barcelona, aquest n'és el motiu.

Tens l'objectiu de fer guies de totes les DO catalanes?

M'agradaria, però no sé si ho aconseguiré. Sempre que n'acabo una tinc la sensació d'haver assolit l'objectiu. En tinc dues de calentes, però no n'hi ha prou amb la decisió personal, cal tenir la complicitat

del territori. És molt invasiu que t'arribi un barceloní, sense conèixer ningú, i comenci a dir-hi la seva. No es pot fer una guia d'una zona contra la gent de la zona. Primer cal que t'hi integris per no trobar oposició.

És un ordre lògic, l'Empordà, el Pla de Bages i Alella, o senzillament les coses han anat així?

És il·lògic, de fet. L'ordre lògic és començar pel Priorat, que potser és la zona més prestigiosa, i darrere hauria hagut

“Correu el risc de quedar envaïts pels enoturistes. Esteu més a prop de morir d'èxit que no pas que això no rutlli!”

de venir el Penedès, per musculatura, perquè hi ha més de tres-cents cellers. L'ordre és totalment anormal, però les coses han anat així. Ara hem fet Alella, d'una banda, perquè hi ha l'Andreu Francisco i la Cristina Xatart del Consorci DO Alella que la volen tirar endavant: i, d'una altra banda, la Diputació de Barcelona que, quan va veure la guia del Pla de Bages, em va dir: “Lluís, les properes, Alella i Penedès.” A més, personalment em venia molt de gust fer Alella, per poder explicar per exemple a aquell paio que ha arribat a Barcelona amb un creuer i que s'està a l'Hotel Arts que té a només dotze minuts de l'hotel: per ell allò és gairebé el jardí de l'hotel! Correu el risc de quedar envaïts pels enoturistes. Esteu més a prop de morir d'èxit que no pas que això no rutlli!

Així, el finançament de la guia arriba a través del Consorci i la Diputació?

Entre totes dues institucions hi posen una part important dels costos. El Consorci hi posa nou mil euros i la Diputació, sis mil. Per mi, el cost de fer una guia com aquesta, tota la feina de creació (redacció, treball de camp, voltar, dinars als restaurants, fotografia, disseny gràfic, etcètera) i la impressió de dos mil exemplars, se situa en vint-i-quatre mil euros.

On es podrà trobar?

Serà a les principals llibreries del país (FNAC, Casa del Llibre, el Corte Inglés...), però podrà arribar a totes a través del canal de distribució. A més, ara visitarem tots els cellers, restaurants, hotels i botigues que hi surtin i els demanarem que ens ajudin a distribuir-la, a vendre-la. M'he sorprès de veure com la del Pla de Bages s'ha venut moltíssim a l'Empordà: no m'ho esperava gens. Hi ha com un efecte acumulatiu, la persona a qui li interessa el

tema i que va comprar primer l'una i després l'altra, comprarà la d'Alella segur.

Quin PVP tindrà?

Dinou euros.

Abans de posar-t'hi, què sabies de la DO Alella i quina opinió en tenies?

Com sempre que començo en una zona, em penso que en sé algunes coses i m'adono que, en realitat, no en sabia res! Quan m'hi he posat m'he adonat que no en tenia ni idea i que és un tresor brutal. De poques DO puc dir que totes les visites són recomanables: tots vuit cellers són absolutament diferents i tots mereixen una visita. És una DO perfecta per a estades llargues: és molt xulo que en tres dies puguis visitar tota una DO, fins i tot per als enoturistes professionals (sommeliers, xefs, enòlegs, els altres cellers...). És un sector creixent per al qual cal crear productes específics: hi haurà un grup de *freakies* que voldrà tastar els vint i escaig vins d'Alella Vinícola. Doncs cal que tinguis la infraestructura necessària per rebre aquest grup i donar-li a tastar tots aquests vins!

“Quan m'hi he posat –a la DO Alella– m'he adonat que no en tenia ni idea i que és un tresor brutal”

Hi ha una cosa fonamental i és que la majoria de DO no tenen identitat i això és gravíssim perquè, per definició, una denominació d'origen el que fa és certificar una identitat. Crec que la DO Alella té identitat: té una columna vertebral que és la pansa blanca sobre sauló, la salinitat marina i els tocs vegetals de la serralada. Això és molt coherent: clima, sòl i varietat. Però, després, tens la perla dels vins dolços, tens uns caves i escumosos brutals i tens aquestes peces soltes que són els vins negres i els rosats, que són molt divertits. El gran problema del Penedès és que ningú no sap com són els vins del Penedès: no hi ha una varietat identificativa, no hi ha un sòl identificatiu, no hi ha un paisatge identificatiu.

Han de fer sortir Montserrat, que és del Bages, per tenir una foto iconogràfica!

I, parlant d'identitat... què penses de l'ús que es fa a la DO de varietats com el sirà i el merlot?

Els anys 1980 ens vam perdre, marejar i acomplexar. Qualsevol cosa que tingués accent francès ens semblava que havia d'ésser millor i vam fer coses com ara arrencar les garnatxes. És una malaltia que, com l'adolescència, ja hem passat. El sirà, com a varietat mediterrà-

“Pots ser tan creatiu com vulguis, però has de tenir una identitat local perquè anar a vendre chardonnays a Alella és fer una mica l'indi”

nia que és, funciona molt bé a Alella. El cabernet, en canvi, si bé al Bages dona bons resultats perquè hi fa molt de fred, no funciona a tot arreu... Però que, perquè sí, pel nom, tothom hagi de tenir chardonnays i cabernets és com obrir un restaurant xinès al costat de la Companyia d'Alella. Pot ser un xinès magnífic, però és una extravagància sense gaire sentit. I no crec que hàgim de ser uns ultres de les varietats autòctones, que consti. La cuina catalana ha arribat fins on ha arribat perquè ha estat creativa i transgressora i ha fusionat mil coses. Pots ser tan creatiu com vulguis, però has de tenir una identitat local perquè anar a vendre chardonnays a Alella és fer una mica l'indi. Si tens tres vins de pansa blanca, està bé que tinguis un chardonnay, però no tindria sentit pretendre que el teu vi bandera sigui de chardonnay.

Quina ha estat la sorpresa més gran que te n'has endut?

Vuit cellers, vuit sorpreses. Nou vins sense celler, nou sorpreses. Alta Alella és d'una ambició cosmopolita brutal. És un celler cinc estrelles i això és important per a tota la DO. Alella Vinícola és la història del segle XX i és el manteniment d'un patrimoni botànic, el de les vinyes velles que tenen a la

vall de Rials. Roura potser és el celler de producció més industrial, però és l'únic que és al bell mig de Rials, i això ja fa que la visita pagui la pena. Quim Batlle... pujar allà dalt i veure el somni d'un “boig” allà penjat, aquell purisme de les varietats autòctones blanques... És una perla per a enòlegs i sommeliers. Altrabanda: senzill, petit, un pagès i jardiner amb un punt d'il·luminat amb brots de genialitat que fa uns vins molt originals. El celler Can Roda tot just neix, però té una dimensió socioeconòmica molt important: és una finca enorme, una casa modernista, els esdeveniments que hi celebren... I tenen alguns vins que estan molt bé! També donen un toc diferent a la DO. Bouquet d'Alella és la visita amb encant: el sentiment, la típica masia catalana, la recuperació de la tradició familiar. I Marquès d'Alella és el que dona visibilitat a la DO amb dues-centes cinquanta mil ampolles de pansa blanca que fa que en un Caprabo de Barcelona puguis trobar un DO Alella: hi ha una potència de marca que és bona per a tota la DO. Tots els cellers són molt complementaris.



La Guia d'Enoturisme de la DO Alella, prologada per Carme Rusalleda, compta amb seccions dedicades als cellers i els seus vins, restaurants, vinateeries i visites culturals i del vi.



Tolosa i Antúnez, durant la presentació de la guia el 17 de desembre.

I respecte dels vins sense celler, m'esperava trobar molts vins que serien vinagre... L'In Vita? Hem de saber qui hi ha darrere d'aquest vi: a en Jabier, cui-deu-lo. Quin paio més fantàstic i quin vi més collonut que fa! Aquest projecte és importantíssim per a la DO, perquè aquesta gent acabarà fent un celler a la Roca, al costat de la Roca Village! Però et trobes un Can Pallarolas, que val quatre euros i que és collonut! Un altre, l'Oriol Artigas: una persona tremen-

“La DO Alella té l'oportunitat d'apropiar-se la capitalitat del vi romà a la península Ibèrica”

dament discreta i modesta que fa uns vins extremadament fins i delicats. I té una vinya que és un tresor botànic, que hauria de ser patrimoni de la humanitat!

I hi ha un tema molt important. El patrimoni romà. Sembla que s'ha començat a treballar una mica, però hi ha un patrimoni brutal per explotar. La pega és que els jaciments són bolets aïllats i cada municipi gestiona el seu: s'haurien de gestionar de manera

supramunicipal. La DO Alella té l'oportunitat d'apropiar-se la capitalitat del vi romà a la península Ibèrica.

I creus que l'entrada de Badalona a la DO pot ser clau per això que proposem?

El que hi ha al Museu de Badalona és impressionant i no ho coneix ningú! És absolutament espectacular! No es pot entendre el vi DO Alella sense Badalona, i això s'ha d'integrar. I el Museu de Badalona treballa molt bé i té clar que ho ha de fer en tres direccions: conservació, museïtzació i divulgació.

Més enllà de les qüestions romanes de Badalona, els deu pobles que, a falta de l'aprovació definitiva europea, s'acaben d'incorporar a la DO Alella no apareixen a la guia. El dia que aquesta aprovació arribi, la guia no quedarà obsoleta? Per què heu seguit aquest criteri?

Hem arribat a aquest acord amb el Consorci DO Alella. La llista de què havia de sortir a la guia, l'hem feta junts. Jo hi hauria posat botigues de Mataró, per exemple. Quan vaig establir el meu criteri de què entrava i què no entrava a la guia de l'Empordà vaig acabar tenint problemes. Per què tenir la DO Empordà en contra si faig un llibre sobre ells? Si el Consorci

encara no ha tingut temps d'implicar-hi els nous ajuntaments, per què s'ha de treballar amb aquests pobles si després podem acabar tenint problemes? Com que és una primera edició millorable i ampliable el criteri és: hi surten els municipis del Consorci i els llocs que participen en les Jornades Gastronòmiques i la Setmana del Vi.

Unes quantes vegades durant la conversa has dit "això és bo per a la DO Alella". Penses que els cellers tenen consciència de la necessitat d'anar tots plegats, de fer marca DO Alella?

La DO Alella està en fase de cicatriçació després d'una gran batalla. La sensibilització de conjunt és imprescindible, però s'ha d'anar construint. Han d'entendre que junts són potentíssims, però que separatament són un celler entre els més de cinc mil de l'Estat. Si creus que la competència és el celler del costat, és que ets molt ignorant i no saps res de la gestió de negocis. La competència directa de la DO Alella es diu verdejo i es diu albarinho. Punt número 1 del pla de màrqueting de la DO Alella: anar tots vuit cellers plegats i fer gran la marca DO Alella.

I aquesta unitat existeix en alguna de les DO que has treballat?

Sí. I on és més present és a la DO Pla de Bages. L'any passat, un dilluns el mes, es reunien els dotze cellers i anaven a visitar un dels dotze cada vegada. Van fer una feina de coneixement mutu. Abadal, que és el gran, no sols ha creat la DO, sinó que ha fet créixer els petits tenint clar que generar-se competència interna propera no és un impediment per fer créixer una marca que, quan sigui grossa, farà que ell vengui molt més. Hi ha bon rotlló entre els cellers

i això s'aconsegueix amb una persona al capdavant amb capacitat de consens.

Cal que Alella lluiti per tenir això. Si els vuit cellers s'uneixen, si llanceu una bona campanya amb aquest eix de la pansa blanca, el sauló, el balsàmic i la salinitat, i aneu a captar guiris a Barcelona, serà brutal. I el primer pas hauria de ser una aposta total per *Papers de vi* i que passi a ser mensual. I el següent, una bona potenciació del Consorci

“Papers de vi és una eina estratègica base, un pilar fonamental de la DO Alella: és imprescindible”


ci... En tres, quatre, cinc anys podeu fer un salt enorme!

Ens agrada veure que t'agrada "Papers de vi"...

No hi ha cap altra DO a Catalunya que tingui una revista pròpia. I no és una revista *cutre*, és una revista collonuda, té el nivell de *Cupatges*, que era la revista d'abast nacional. I *Cupatges* ha desaparegut i vosaltres continueu aquí. *Papers de vi* és una eina estratègica base, un pilar fonamental de la DO Alella: és imprescindible, ho tinc claríssim!


I els nostres vins? Què et sembla la idea de fer cada any un vi inèdit i que l'elabori un celler diferent cada vegada?


Brutals. Els vins i la idea. Els tres vins que heu fet fins ara tenen molt de nivell, i la idea és original i coherent. És una iniciativa que suma, i és important sumar! ●




RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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







HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

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

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



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



Èxit dels Alella a la setena "Guia de vins de Catalunya"

La guia, presentada el novembre passat, conté 61 referències de la DO Alella, la majoria de les quals molt ben valorades pels autors.

TEXT: MARGA GIMÉNEZ

El dilluns 24 de novembre va tenir lloc a Barcelona la presentació de *La Guia de Vins de Catalunya 2015*, setena edició en format paper, que enguany també s'ha llançat per a dispositius mòbils (app). En aquesta ocasió, el lloc elegit va ser la Sala Bling Bling de Barcelona, que va aplegar 94 cellers catalans i al voltant de 1.500 professionals del sector del vi (entre productors, sommeliers, distribuïdors i restauradors), que van poder accedir a les 180 referències amb millor puntuació —totes per damunt de 9,50 punts— de les més de 1.550 que es van tastar i valorar per elaborar la guia. L'acte fou presentat per Sílvia Naranjo i Jordi Alcover, autors de la guia, i el lliurament de premis va ser presidit per Jordi Bort, director general de l'Incavi, que va agrair la tasca que la guia ha portat a terme els darrers anys i els va prometre suport institucional per garantir-ne la continuïtat. D'entre els premis atorgats durant la jornada no podem destacar cap vi de la DO, però en aquesta edició la DO Alella és present a la guia amb 61 referències que engloben tant blancs, rosats i negres com escumosos i dolços. La pansa blanca és present en l'elaboració de 27 referències.

En la categoria de blancs joves, pràcticament totes les referències contenen pansa blanca, ja sigui presentada com a monovarietal o com a cupatge. La primera posició ha estat per a Bouquet d'A



Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, durant la presentació de la Guia de Vins de Catalunya 2015.

Blanc (Bouquet d'Alella), cupatge de garnatxa blanca i pansa blanca, que ha aconseguit 9,44 punts. El segon lloc, l'ocupa un monovarietal de pansa blanca, el 3 de Testuan, amb 9,38 punts. I la tercera posició ha estat per a l'In Vita (Castillo de Sajazarra), cupatge de pansa blanca i sauvignon blanc, amb 9,33 punts. Completen la llista nou vins més repartits entre Oriol Artigas, Marquès d'Alella, Alella Vinícola, Castillo de Sajazarra, Alta Alella i Roura.

En l'apartat de blancs amb criança trobem la puntuació més alta de tota la DO, que ha estat de 9,62 punts, per a l'Ivori Blanc de Cupatge d'Alella Vinícola, novament cupatge de garnatxa blanca i pansa blanca. Repeteixen reconeixement tres cellers: Bouquet d'Alella (Bouquet d'A Blanc+ amb 9,40 punts), Alta Alella (Lanius amb 9,17 punts

i Parvus Chardonnay amb 9,04 punts) i Marquès d'Alella (Galàctica amb 9,12 punts i Marquès d'Alella Allier amb 8,92 punts).

En la categoria de rosats tenim vuit referències, quatre de les quals inclouen pansa rosada en el cupatge. El Rosat de Pansa, que Alella Vinícola va elaborar per a Papers de vi, encapçala la llista amb la millor puntuació (9,28 punts). El segueixen Mayla (Alella Vinícola), Marquès d'Alella Pansa Rosada, Marfil rosat (Alella Vinícola), Rosat d'en Blanch i la Prats (Oriol Artigas), Parvus rosat (Alta Alella) i Roura Merlot Rosat (Roura).

Quant a negres, hi ha quatre joves i deu amb criança. Garnatxa negra i sirà han estat les dues varietats amb més presència. La màxima puntuació de negre jove, se l'ha endut l'AA Garnatxa (9,45

punts) d'Alta Alella, i el negre amb criança més valorat ha estat el Bouquet d'A Syrah amb 9,26 punts, quasi empatat amb l'AA PS-Xtrem amb 9,25 punts. La resta de negres joves puntuats han estat Can Pallarolas (9,31 punts), Bouquet d'A Garnatxa negra (9,25 punts) i Marfil negre (8,82 punts). I els negres amb criança: Costa del Maresme (9,17 punts), Parvus Syrah (9,15 punts), Vallmora (9,12 punts), Orbus (8,56 punts), Ivori Negre (8,50 punts), Roura Coupage (7,51 punts), Marfil Criança (6,86 punts) i Roura Tres Ceps (6,06 punts).

En la categoria de caves, l'èxit indiscutible ha estat per al celler Alta Alella, amb vuit de les seves referències puntuades entre 8,41 i 9,47 punts. Els quatre escumosos de Mètode ancestral d'Alella Vinícola aquest any també hi han estat inclosos i puntuats entre 8,72 i 9,55. Els generosos també han mantingut puntuacions molt altes, com les darreres edicions: de 9,05 a 9,40 per als quatre Marfil, 8,75 per al Parfum de Pansa Tardana Chardonnay de Marquès d'Alella i 8,13 i 7,91 punts per a Alta Alella Blanc de neu i AA Dolç Mataró, respectivament.

Com a novetat aquest any s'estrenen a la guia Can Pallarolas (amb una referència de negre jove) i Oriol Artigas (amb tres referències, un blanc jove i dos rosats). I a diferència de les altres edicions, cal destacar l'absència dels cellers Can Roda, Quim Batlle i Serralada de la Marina. ●

OSCAR PALLARÉS

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



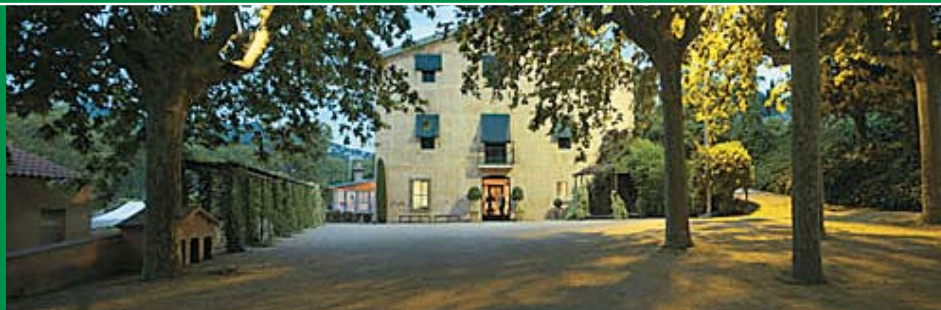
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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



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

Jonathan Nossiter:

"El moviment del vi natural fa gests ètics, ecològics, per a tota la civilització"

Entrevistem el cineasta, autor fa deu anys de *Mondovino*, que enguany ha estrenat nova pel·lícula, *Natural Resistance*, sobre alguns viticultors que fan vins naturals a Itàlia. Tot un elogi al respecte pel terrer. Aquest novembre l'ha preestrenat al Most Festival de Vilafranca del Penedès.

TEXT I FOTO: MONTSERRAT SERRA

El cineasta i sommelier Jonathan Nossiter fa deu anys que va estrenar el film *Mondovino*, que avui encara es considera un film de referència sobre el vi. Hi ha qui creu que les crítiques mercantilistes que s'hi feien van marcar-ne un abans i un després. Sobretot els atacs a la primàcia dels valors neoconservadors de l'era Parker, un personatge (el poderós Robert Parker) que hi queda ridiculitzat. Aquest any Nossiter fa un pas més per descobrir una manera honesta d'entendre què vol dir fer vi, el lligam amb la vinya, el respecte per la terra. El mes de febrer, al Festival de Berlín, va presentar oficialment *Natural Resistance*, una nova pel·lícula sobre la manera de fer vins naturals d'un grup de famílies vinícoles d'Itàlia. El film es va presentar a la Filmoteca de Catalunya i es va preestrenar al Most Festival de Vilafranca del Penedès.

Natural Resistance presenta una colla de viticultors d'unes quantes zones vinícoles d'Itàlia que elaboren vins naturals (a partir de l'agricultura ecològica, biodinàmica, vins que no contenen sulfits...). Ens parla de la importància que donen a la terra i la vinya, de la voluntat que tenen d'oferir uns vins honests, de

"La feina dels pagesos és cultural, social, econòmica, per afermar la dignitat i la diferència"

les dificultats d'ésser entesos pels organismes oficials (els consells reguladors de les denominacions d'origen)... Nossiter hi presenta la manera de viure d'aquests viticultors i també alguna controvèrsia que tenen entre si, com ara el preu que s'ha de posar als vins.

Com va néixer aquest film? Què va ser primer, Itàlia o els vins naturals?

Ni l'una cosa ni l'altra. Primer de tot hi ha l'amistat. Fa quatre anys que visc a Itàlia, a Roma, tot i que de petit hi vaig créixer (vaig viure en uns quants països de la Mediterrània). I això és un film sobre

l'amistat, més que no pas sobre els vins naturals. L'aspecte més important és que hi mostro una gent que em toca, que m'emociona.

En què són especials?

En la cultura italiana trobo que hi ha una ètica, un coratge i una resistència natural contra el poder; que m'agrada molt. I trobo que Catalunya també ho té: afermar la diferència sense que això contingui el menyspreu per l'altre. És molt important de destruir el federalisme eu-



ropeu, no pas per derivar cap al populisme i el feixisme, sinó per crear una cosa nova: una independència cultural i social d'afirmació democràtica i d'identitats diferents. Això passa a Catalunya, on hi ha una cultura pròpia, però cosmopolita, d'avantguarda i gens reaccionària. És una afirmació de la diferència cultural i democràtica i de respecte per les altres. Aquest és l'element més important. És una resposta positiva a la catàstrofe d'Europa, una independència democràtica, tolerant i no nacionalista.

I això, com ho vinculeu amb el film?

La feina dels pagesos és cultural, social, econòmica, per afermar la dignitat i la diferència. El respecte de la diferència interior "agrícola" és una cosa sagrada. S'ha de respectar al màxim. Ells tenen la consciència que només tenien els artistes de fa dos-cents anys. Expressen una llibertat individual amb sentit de solidaritat amb els altres.

"Qui treballa bé, amb ètica, va contra la política establerta. I cal molt de coratge"

Avui, en canvi, els artistes són narcisistes, et miren amb la superioritat de saber-se millors que no els altres. Pels artistes d'avui és una ofensa que els considerin artesans. En canvi, els pagesos són ambaixadors, són únics gràcies a Déu. Els pagesos tenen la capacitat d'expressar una cultura local històrica molt important. A través de la terra, tenen la capacitat d'explicar coses antigues i alhora molt noves també, on ells són protagonistes, però no ho són, perquè la naturalesa no els permet la vanitat.

Ben al contrari d'allò que passa al cinema, les arts contemporànies, la literatura... Fa dos-cents anys que hem d'aguantar la tirania de l'artista.

Enteneu el viticultor que fa vins naturals com un artista sense vanitat?

Aquests viticultors que fan vins naturals mostren una manera de sortir de la catàstrofe del món neoliberal. Fan gests ètics, ecològics, per a tota la civilització. El moviment dels indignats, que respecto, no té propostes concretes per canviar. En canvi, aquests viticultors, aquests pagesos, aquests agricultors, tenen respostes directes, senzilles, essencials per canviar el món. És un privilegi passar temps amb ells, transmetre'n la realitat, els seus somnis.

Tradicionalment s'ha considerat el pagès un home de caràcter tancat i conservador...

Això ha canviat. Per moltes raons. Primer, perquè hi ha persones que han perdut la paciència de viure a la ciutat i se n'han anat a viure a pagès. També molts pagesos s'han format, tenen contactes i una educació que els ha permès de canviar aquesta mentalitat. Ara hi ha pagesos amb tota la cultura i les mateixes armes que té la gent de ciutat, i lligats al moviment del vi natural. A França en poden arribar a ésser mil cinc-cents o dos mil, a Itàlia uns cinc-cents. Fa deu anys, a l'Estat espanyol només n'hi havia dos i avui potser ja en són dos-cents. No és que m'importin les xifres, tant me fan: només ho explico així

per veure com ha anat creixent el moviment. Aquí fa deu anys la situació era depriment i avui hi ha esperança, perquè cada vegada n'hi ha més que intenten una cosa diferent, positiva i radical.

En general, tots els viticultors que fan vins naturals topen amb els consells reguladors. Les lleis sempre es troben a la reregulació dels moviments radicals.

La política oficial és força feixista. Qui treballa bé, amb ètica, va contra la política establerta. I cal molt de coratge. Crec que caldria preservar de totes passades els pagesos d'aquesta mena. ●

(Aquesta entrevista s'ha publicat a VilaWeb Gastronomia www.vilaweb.cat/gastronomia)

Jonathan Nossiter va tastar l'AA Bruel

Jonathan Nossiter és un home compromès, inconformista, amic dels amics, ben informat i amb arguments. També és previngut d'entrada si no et coneix i pot ésser incòmode sense remordiments amb els personatges que troba postissos, que no responen a les seves expectatives o que representen valors conservadors dels quals no vol saber res. El fet és que havíem concertat l'entrevista una hora abans de la presentació de Natural Resistance a la Filmoteca de Catalunya. Sabia que Nossiter arribaria tard, cansat, i tindria poc temps per dedicar-me abans d'entrar a la sala de projecció i fer la presentació del film. Calia guanyar-me'l d'entrada. L'encontre també era una bona oportunitat per convidar-lo a visitar la Denominació d'Origen Alella i d'explicar-li que s'hi feien vins naturals. De manera que li vaig portar una ampolla d'AA Bruel (Privat Nu) d'Alta Alella, el primer cava elaborat sense sulfurós. I va funcionar. Em va dir que el tastéssim, tot i que l'ampolla no era fresca. Li volia fer una bona foto amb el Bruel a les mans, però no es va deixar. Amb tot, va tastar l'escumós i va quedar molt satisfet, de la descoberta. I, tot seguit, les seves respostes van començar a fluir, llargues i concentrades, tot explicant-se en una barreja de portuguès, italià i espanyol i disculpant-se per no parlar català.

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



Nou panses blanques i tres tastos diferents a Marquès d'Alella

El celler de Santa Maria de Martorelles organitza un original tast de monovarietals de pansa blanca per a l'equip de "Papers de vi".

TEXT : MARGA GIMÉNEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Dimecres, 3 de desembre. Són les cinc de la tarda. A Santa Maria de Martorelles regna la calma: el sol quasi ha desaparegut del tot, l'ambient és humit, la pluja no mulla. Algú crema restolls en una finca veïna. A mesura que anem arribant entrem a la finca de Can Matons, on ens espera Teresa Soler, enòloga i responsable de màrqueting de la casa. A dins, la sala on tastarem és en penombra. L'espai és presidit per una taula llarga i antiga de fusta fosca il·luminada amb dues pantalles de roba, que omplen la zona de tast de llum groguenca i creen un ambient d'intimitat, de reflexió. Anem ocupant posicions al voltant de la taula, uns quants al banc de fusta, uns altres a les cadires. Encara no hi som tots, però comencem a preparar les copes i els vins. Les veus, el so de les copes i els riures ressonen a les parets. El tast es componrà de tres fases:

- 1. Tast de tres panses blanques del 2014 vinificades en dipòsits de diferents materials (acer inoxidable, ou de ciment i berrica de roure francès de 225 litres).**
- 2. Tast vertical de tres anyades de Marquès d'Alella Pansa blanca (2011, 2012 i 2013).**
- 3. Tast vertical de tres anyades de Galàctica (2010, 2011 i 2012).**



Mentre esperem l'arribada dels dos últims membres ens disposem a servir les primeres copes, perquè vagin agafant temperatura. Tenim tres panses blanques del 2014 al davant, sense filtrar, acabades de prendre com a mostra. Les diferències de color entre totes tres són lleugerament visibles, tot i que la llum no ens permet acabar d'afinar-ne els matisos. Però tampoc no és necessari: d'aquesta feina, se n'encarregaran la resta de sentits. Encuriosits, comencem

a ensumar els vins. Conscients que encara són una mica freds, esperem uns quants minuts abans de compartir les primeres impressions. Ningú no es vol precipitar, però per les mirades entre els uns i els altres sembla que les diferències són perceptibles. S'escapen alguns adjectius: fruita blanca, frescor, cereal, vainilla... I ara sí, ja hi som tots. Arriben els dos integrants que ens faltaven. Els esperàvem amb candeletes perquè els havíem preparat una prova: que tastessin tots

tres vins a cegues, sense especificar a quin tipus de vinificació corresponia cadascun. A la copa 1, hi trobem una gran intensitat de fruita blanca, en un primer nas poma, però al cap d'una estona evoluciona clarament cap a la pera, una pera blanqueta fresca i madura en el moment òptim de consum; en van sortint les notes de llimona, els anisats (fonoll fresc, concretament la part verda de la tija, que té un punt intens i més herbaci). I els que estan més avesats a treballar



Un moment del tast a la masia Can Matons, a Santa Maria de Martorelles.

amb el procés d'elaboració insistien: "No, no, és l'olor del celler en plena verema! És claríssim, no ho trobeu?" Frescor i volum en boca, lleu i agradable amargor final. En aquest cas, parlem de la fermentació en dipòsit d'acer inoxidable. La Teresa ens explica que s'atura la fermentació per tal d'aconseguir la quantitat de sucre residual desitjada. A la copa 2, li costa d'obrir-se. Fa estona que la remenem, però es va obrint tímidament. Inicialment uns quants hi troben més presència de llevats, uns altres de massa mare, d'acidesa làctia, de cereal. Més maduració que no en l'anterior. De fet, aquí la pera també s'hi troba, però amb un perfil més

oxidatiu, més semblant a una pera Conference, més madura, més lletosa, lleugerament més oxidada. La frescor en boca i l'amargor lleu aquí també són

"Fa estona que remenem la copa, però es va obrint tímidament"

presentes, a més de notes de fonoll. El trobem més ampli i amb un perfil de salinitat i de terror més marcat. "A mi em recorda una mica la sidra, el xacolí", comenta un altre. I és que segurament el fet de no estar filtrat encara, juntament

amb el perfil oxidatiu de la fruita blanca que hi trobem i la frescor que deu aportar aquesta anyada 2014, més plujosa, fa que recordi aquesta altra beguda fermentada, generalment de consum ràpid, habitual a unes altres zones de la península on la norma acostuma a ser aquest clima. En aquesta segona copa analitzem les característiques de la fermentació en ou de ciment. La Teresa ens explica que la forma de l'ou és molt important perquè comporta que el contingut adopti un moviment en espiral, que simula un *bâtonnage* constant. A més a més, el material permet una oxigenació superior i la mida del recipient és més petita i, per tant, el percentat-

ge de llevats que estaran en contacte amb el vi serà superior al que pugui tenir al dipòsit d'inòx, per exemple. Tot això podria explicar algunes de les diferències que ens han estat palpables, com per exemple aquesta més gran corpulència en boca de què parlàvem abans o les aromes de fruita lleugerament més oxidada. A la copa 3 les aromes que predominen són les de fruita blanca madura combinades i potenciades per les notes de vainilla, canyella, anís estrellat (en lloc d'anisats frescos com el fonoll). En un primer nas: "jo hi trobo plàtan", "aquí no hi ha tanta pera, potser més poma al forn", "que diferent!", "Teresa, la barrica deu ser poc torrada,

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/



Teresa Soler



Oriol Artigas



Estefania Sedano



Marc Suñol



Marta Ribas



Dani Garcia

oi?, perquè envelleix, aporta elegància, però no predomina”. Quan s’acaba aquesta sèrie de tres reflexionem al voltant de tres qüestions. La primera, que hem analitzat vins acabats de fer, als quals no hem deixat temps d’estabilitzar-se i evolucionar d’una manera natural i, malgrat això, ja gaudien de gran personalitat. D’una altra banda, que el 2014 ha estat una anyada complicada, amb molta pluja i tendència a la podridura i sorprèn que els vins resultants siguin tan frescos i aromàtics. I per últim, que tot i que si fem l’anàlisi de cadascun trobarem elements que ens dirigeixen cap a la pansa blanca, el més probable és que si ens els haguessin deixat tastar a cegues, sense cap mena d’informació, difícilment cap de nosaltres no s’hauria aventurat a dir que es tractava del mateix vi en les tres copes, amb l’única diferència d’estar vinificat de manera diferent.

El clàssic Marquès fa la vertical

Continuem amb la segona fase del tast. Ara ens disposem a fer tast vertical de Marquès d’Alella Pansa Blanca. Es tracta de tres anyades consecutives, però novament cada copa desplega la seva singularitat. De la copa 1, anyada 2011, se’n desprèn un caràcter floral, afruïtat, amb notes evolutives que

ens condueixen a les ametlles, fruita de pinyol madura o fruita tropical com ara les orellanes i la pinya madura dolça: “A mesura que s’escalfa es va tornant més equilibrat en boca, en surt la salinitat, la golositat.” De les tres copes que ens ocupen, és la que presumia d’un caràcter més terpenic, de fruita madura, de flors: “A Alella aquests terpens surten amb el temps en ampolla.” A la copa 2 (2012) trobem més calidesa, torradets suaus de closca d’ametlla, anisats. En boca és més melós, però fresc; més que l’anterior. Va ser una anyada poc plujosa. En aquest perfil, entre més factors, potser també hi intervé el fet que és l’única ampolla amb tap de rosca de la tarda. La copa 3, que correspon al 2013, la trobem més tropical, amb predomini de les notes herbàcies, de plantes aromàtiques de perfil mediterrani, com el romaní. Salvant les distàncies, la tercera, potser a causa de ser fruit d’una anyada més freda que no l’anterior, de totes és la que en nas es podria assemblar més a un Albariño. “Amb quina us quedaríeu de totes tres?” La majoria dels presents van estar d’acord que la copa 2 seria l’escollida per a un sopar sencer; la copa 1 per a una estona d’anàlisi, per poder anar desxifrant les aromes amagades del vi, i la copa 3 per fer una copa abans de l’àpat o per a menjar

que demanin blancs de perfil més fresc.

Un tast vertical... i galàctic!

Arribem a les tres últimes copes, el tast vertical de Galàctica. Tres anyades consecutives també, en aquest cas 2010, 2011 i 2012. Les dues primeres han estat en ou de ciment, barrica de fusta i dipòsit d’acer inoxidable i la tercera també, exceptuant el pas per la barrica de fusta. En totes tres tenim un denominador comú: el cítric. A la 2010 aquest cítric tendeix a expressar-se més com una taronja confitada; a la 2011, l’associaríem a un caramel de llimona, i a la 2012, la més actual, el descriuríem més com una pell de cítric, de llimona, de llima, d’aranja, de yuzu... Al 2012, a banda aquesta pell de cítric, hi trobem fruita blanca, aroma de flor d’ametller i l’amargor característica que hem anat trobant a la majoria. “És el més diferent de tots tres, el més proper als Marquès d’Alella d’abans, però, és clar, no porta la fusta”; “Té més potenciada la frescor, la part vegetal”. El 2011 deixa el protagonisme als torrats i entrellaga el caramel cítric que comentàvem abans amb notes de pólvora, de fòsfor. “Aquest s’acostaria més a un Chenin, potser?” I per damunt de tots s’alça el 2010, i com a més temperat, més còmode se situa en el número 1 del podi

i genera, fins i tot, algun crit d’alegria entre els tastadors... Complex, elegant, equilibrat, gastronòmic. Uneix les notes de mel, orellana, fruita madura, fusta integrada, especiat, amargor, fruita seca, cítrics confitats com si es tractés d’una melodia silenciosa. Es va arribar a descriure com un Mersault. “Borgonyeya, aquesta fruita seca, aquesta mel, és sec en boca...” Aquesta vegada, ningú no va posar en dubte que es trobava en un moment òptim de consum. I a diferència dels anteriors, va sortir-se’n bé, del debat sobre la visió comercial de la demanda dels vins per part del públic, que obliga a oferir l’anyada en curs als prestatges de les botigues. Dit això, per a aquells qui es vulguin endinsar en el món d’aquesta varietat, us animem a fer un exercici que en més d’una ocasió hem sentit recomanar a Ramon Raventós, propietari del celler: si trobeu anyades antigues, compreu-les i tasteu-les. Feu-ne la prova, a veure quina us agrada més (ja heu vist l’èxit que el Galàctica 2010 ha tingut en aquest tast). O bé, si sou més pacients, quan compreu anyades actuals de pansa blanca, reserveu-ne alguna ampolla per consumir més endavant. És la millor manera d’aprendre i entendre la seva personalitat i de descobrir el potencial que amaga. ●



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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



Caixafu[Tu]r



[Tu] ets l'Estrella

I a la jubilació, quant temps hi has dedicat?

El casament, 1 any de planificació i 12 hores de celebració. El festival dels nens, 9 mesos d'assajos i 3 minuts d'actuació. I a la jubilació, quant temps hi has dedicat?

Et presentem **Caixafutur**, perquè la comencis a preparar des d'avui mateix. A més, amb el nou Compte Futur podràs estalviar de manera còmoda i senzilla.

Més informació, en qualsevol oficina de "la Caixa" o a www.laCaixa.cat

El Compte Futur és un Pla Individual d'Estalvi Sistemàtic - PIES, assegurança de vida-estalvi, de l'entitat asseguradora VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances. CaixaBank, SA, operador de bancassegurances exclusiu de VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances i autoritzat de SegurCaixa Adeslas, SA d'Assegurances i Reassegurances, i inscrit en el Registre de Mediadors de la DGAFP amb el codi C0611A08663619. NRI: 1067-2014/05504.

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 licor Quina Momo

Un argentoní d'adopció

Els estomacals, uns licors d'herbes dolços i amb propietats digestives, van ser molt populars fins al darrer quart del segle passat. El Quina Momo, nascut a Barcelona el segle XIX i posteriorment esdevingut el licor argentoní per antonomàsia, ens brinda una atribolada i curiosa història mentre continua endolcint el paladar dels amants dels clàssics.

TEXT: DAVID ROMAN



De vegades el nom d'un licor ens remet al passat. Podria ser el cas del Quina Momo, que combina un vegetal amb aplicacions medicinals (la quina) amb el personatge de la mitologia grega que personifica la ironia, el sarcasme i la mofa. Dues referències que avui poden semblar poc adequades per presentar un licor, però que són prou raonables si ens traslladem al final del segle XIX, quan les virtuts digestives, medicinals i reconstituents eren un poderós argument de venda.

Una marca cobejada

Per buscar l'origen del Quina Momo ens encomanem a Pep Padrós, argentoní estudiós de les essències del poble, que ens posa sobre una pista barcelonina a través d'un article que va escriure el 2009 per a la revista local *Cap de Creus*. Estirant aquest fil (i amb l'ajut inestimable de les hemeroteques digitals) trobem el primer indici del licor el 1891, quan José Torras i Castells en va obtenir la patent d'invenció a Barcelona. Per aquelles mateixes dates trobem un seguit de referències al con-

flicte obert entre l'inventor i el fabricant associat Camps, Bardagí y C., amb Mariano Soley y C., un suposat intrús que comercialitzava el Quina Momo sense els permisos pertinents. Aquest interès per obtenir el control de la marca pot ser un indici que el Quina Momo ja era un producte amb un cert reco-

El 1891 José Torras i Castells va obtenir la patent d'invenció del licor Quina Momo, a Barcelona

neixement i, per tant, ja devia fer alguns anys que alleujava digestions i animava l'esperit dels barcelonins del segle XIX. El contenciós es va saldar en favor de Mariano Soley y C.: segons que llegim a *La Publicidad* del 3 de març de 1895, el jutge va proclamar l'empresa "verdaderos fabricantes de dicho licor" i va embargar a Camps, Bardagí y C. "el licor Quina Momo y demás efectos que llevaban indebidamente tal denomi-

nación". Tot i aquesta resolució explícita, els anys següents tots dos fabricants van continuar anunciant el producte i fent-lo seu: els aliats del propietari de la patent, amb anuncis a la premsa ("Pedirlo en todas partes y rehusar con toda energía más o menos mañosas imitaciones. Exigir siempre la marca Camps, Bardagí y Ca, única y exclusiva del licor Quina Momo"); i dels qui suposem que n'eren els fabricants legals, amb sorprenents campanyes de màrqueting (recordem que ens trobem a la Barcelona de la fi del XIX), que *La Vanguardia* del 17 de maig de 1902 descriu amb detall: "Durante estos últimos días se ha repartido en todos los cafés de Barcelona a los habituales concurrentes a los mismos 70.000 terrones grandes de azúcar, envueltos en papel de seda. En el interior además había un anuncio del licor llamado Quina Momo." Aquesta notícia descriu el Quina Momo com "un licor transparente, muy parecido al benedictino, compuesto exclusivamente de sustancias vegetales, y que posee excelentes propiedades digestivas, fabricado por la casa Soley y compañía, de esta capital".

Un cronista reputat com Lluís Permanyer introdueix un tercer element en discòrdia: l'herbolari Agustí Garriga. Aquest seria (i ens permetem de dubtar-ne, ateses les dates que insinua l'escribit publicat a *La Vanguardia* el 20 de novembre de 2004) un possible inventor del Quina Momo, que hauria creat l'estomacal a la fèrtil rebotiga de l'establiment que regentava a l'actual carrer de Cardenal Casañas de Barcelona. En aquesta línia, el 6 de novembre de 1907 el diari *Abc* informava que el Quina Momo havia obtingut una medalla d'or a l'Exposició Internacional d'Hygiene i en felicitava l'afortunat autor, Agustí Garriga. També aprofitava per descriure el licor: "Una exquisita bebida y el mejor tónico digestivo, ligeramente excitante que puede tomarse a dosis de una copita después de las comidas." Sembla lògic suposar que la notícia es refereix al mateix Agustí Garriga que, el gener del 1911, va sol·licitar permís per instal·lar un alambí al carrer de Ribas, número 74-76. A aquest elaborador del principi del segle XX, cal sumar-n'hi un altre, situat al carrer Vallespir, al barri de Sants,



A l'esquerra, el Quina Momo protagonitzava campanyes publicitàries de certa entitat, com il·lustra la fotografia, possiblement dels anys 50.

La planta d'embotellat de Destilerías Abril en la dècada dels seixanta. A la dreta, al pis superior hi havia els grans contenidors de licor, que es feia baixar per les conduccions visibles en la imatge per al procés d'embotellat.

que s'anuncià amb regularitat a *La Vanguardia* al començament dels anys 1920: Hijo de Pedro Cisa. Francesc Piera, besnét de Pedro Cisa y Cisa, quarta generació dedicada a l'ofici, dóna una mica de llum a aquesta aparent disbauxa de fabricants: "En aquella època hi havia poc control sobre les marques. Els meus avantpassats van fabricar el Quina Momo a Sants, però no sé si havien adquirit

La família Abril fabricà el Quina Momo des dels anys 20 fins el 1985, i van ser els artífex de l'argentonització d'aquest popular licor d'herbes

els drets per fer-ho. Sí que puc dir que posteriorment, quan el meu avi Joaquim va posar en marxa la destil·leria al Masnou, inspirat en aquest estomacal va fer el Ferro Quina Manón. El nom, l'etiqueta i l'ampolla recorden moltíssim el licor nascut a Barcelona."

Del Barcelonès cap al Maresme

"Abril y Cía. s'estableix a Argenton cap a l'any 1840. El meu avi i fill del fundador, Jaume Abril, i el seu germà Joan, transformen l'empresa en Abril Hermanos. I crec que van ser ells qui, cap als anys 1920, van comprar la marca i la fórmula del Quina Momo a un tal Garriga, de Barcelona." Parla Joan Lluís Abril, que va ser conseller



Aquest mural que destaca les essències argentonines del Quina Momo va decorar durant molts anys els porxos de la parada d'autobusos d'Argenton. Des de que van convertir-se en un espai tancat, el mural resta ocult.

delegat i president de Destilerías Abril S. A., l'empresa fabricant del Quina Momo fins al 1985. No hi ha papers que deixin negre sobre blanc les suposicions d'aquest empresari argentoní, però la història és

versemblant i cronològicament encaixa amb el període barceloní del licor. El Quina Momo va arribar a Argenton de la mà dels emprenedors Abril i la primera constància en la premsa escrita que n'hem trobat, al



El Ferro-quina Manón fabricat per la família Cisa estava estretament relacionat amb el Quina Momo, tant per formulació com per estètica.

programa de la festa major del 1935, hauria de correspondre ja a l'etapa maresmenca, tot i que el grafisme és heretat d'un anunci original de Camps i Bardagí. Des de llavors l'inveterat estomacal va començar una etapa d'argentonització que el va convertir

en un producte típic del poble, consumit a tot Catalunya.

Segons Joan Lluís Abril, el Quina Momo va mantenir la composició original i l'ampolla i l'etiqueta són, a jutjar pels anuncis, les mateixes. Un assumpte legal va forçar l'empresa argentonina a canviar la denominació del Quina Momo: qualificar-lo d'estomacal aportava connotacions curatives impròpies d'una beguda alcohòlica, i la prohibició d'anomenar-lo així explica l'existència d'ampolles amb denominació d'Estomacal i de Gran Licor, totes fabricades a la destil·leria del carrer de la Indústria d'Argenton. Malgrat aquest canvi, el Quina Momo sempre va presumir d'ésser producte d'una "antigua y exclusiva destilación vegetal".

A remolc de l'exportació

L'expansió del negoci de la família Abril va beneficiar el Quina Momo. Joan Abril Gual, pare de Joan Lluís Abril, tenia bons contactes a la capital de l'Estat i allí va establir la Compañía Hispana S. A. Empresa de Comercio Internacional y Distribución. L'empenta d'aquesta societat seria definitiva per a la constitució de Destilerías Abril, S. A. el 1958, perquè l'adquisició dels drets per fabricar el licor Grand Marnier va forçar la transformació de la petita destil·leria en una empresa moderna. A l'Europa anterior al Mercat Comú les exportacions no eren fàcils i el fabricant del licor francès va decidir d'elaborar-lo a Espanya amb l'ajuda d'un soci local. La Hispana importava la matèria primera i distribuïa el licor, i Destilerías Abril, dotada de l'equipament necessari per

elaborar els volums de producció requerits, elaborava i embotellava el licor. D'aquesta manera el Grand Marnier es va convertir en el motor que va fer avançar l'empresa argentonina. Joan Lluís Abril ho il·lustra amb xifres: "El Grand Marnier representava un 80% de la facturació de Destilerías Abril. Al primer pis de l'empresa hi havia unes tines de deu mil litres on el preparàvem a partir de l'extracte arribat de França. El procés, el supervisava un responsable de l'empresa parisenca, ajudat pel nostre cap de producció."

Quico Molist, que va treballar gairebé trenta anys

Destilerías Abril visqué una època de fort creixement arrel de la concessió de la llicència per fabricar el licor d'origen francès Grand Marnier

a Destilerías Abril, recorda perfectament aquell període de creixement i estableix un paral·lelisme molt gràfic amb les millores en els sistemes de locomoció: "Vaig començar de repartidor amb una DKW amb motor de dos temps. Amb aquella petita furgoneta repartíem licors a doll, en garrafes, per tot Catalunya! Després vaig ser comercial i vaig passar al 2CV, i després al 4L! Destilerías Abril era una empresa que funcionava molt bé, Joan Abril era un bon empresari i tant a Madrid com a Barcelona s'envoltava d'un equip molt

Diferents ampolles de Quina Momo ordenades cronològicament: La primera és un destil·lat de la primera època Argentonina, produït per Abril Hermanos. A la dreta, el Quina Momo actual, del Celler Castanyé.



trempat." Molist fa especial èmfasi en la importància de la Compañía Hispana: "Importava productes molt interessants per als majoristes: els whisky Watt 69 i Antiquari, la ginebra

Estomacals, ferro quina i més herbes...

Els temps i gusts canvien, i ara el consumidor prefereix els licors secs com el whisky, el bourbon, la ginebra... Però no fa tant era habitual el consum de begudes dolces i cada destileria tenia enmig d'una variada oferta de cremes i destil·lats un licor estomacal. Segons que indiquen els entesos, hi havia una trinitat que dominava aquest sector: el Calisay d'Arenys, el Licor Bonnet de Sant Feliu de Guíxols i el Quina Momo. Tots tres amb el denominador comú d'ésser licors d'herbes, un destil·lat de múltiples herbes infusionades amb alcohol al qual s'afegia sucre (cremat o no) segons la recepta de cada productor. El Calisay es presentava inicialment com a ferro quina i, per tant, se suposa que la fórmula incloïa escorça de quina en la composició, un producte amb reconegudes virtuts medicinals. El Quina Momo n'hauria d'incloure també, tot i que no ho hem pogut certificar.

Tanqueray, les cerveses Tuborg i Carlsberg... Tots aquests caramelts ens ajudaven a donar sortida al producte Abril que, tot sigui dit, era de bona qualitat: el Quina Momo, el Gin Mil, el Gin i el Ron Patrón, el Licor Abril..."

Exquisidesa local de producció limitada

Per la impossibilitat de tastar el Quina Momo Abril, hem preguntat als implicats com el recorden. Molist en lloa les virtuts: "Un licor boníssim, sobretot per als llaminers, perquè era molt dolç." Joan Lluís Abril el descriu "dolç, untuós, de color groc verdós, excepcionalment bo". I, per demostrar que no mira d'escombrar cap a casa, ens regala una sucosa anècdota: "Sovint rebíem visites de la gent de Grand Marnier, alguns dels quals fins i tot passaven uns quants dies de vacances al poble. Tots coneixien el Quina Momo, els agradava molt i sovint se n'enduien alguna ampolla cap a França. La fama del licor va escampar-se per l'empresa parisenca i va arribar a les orelles del director general, que va demanar de tastar-lo. Quan va tocar renovar el contracte amb nosaltres, a París van fer-hi incloure una clàusula que prohibia produir més de mil cinc-cents caixes de Quina Momo anuals. Una prova evident que el conside-

raven competència directa del licor francès i asseguraven les vendes limitant-ne la producció." Si tenim en compte que les caixes eren de dotze ampolles de litre, la producció mai no devia haver superat els divuit mil litres anuals.

Va ésser en aquest període d'expansió quan el Quina Momo va reforçar el caràcter argentoní que manté encara avui. Joan Abril Gual va ser-ne el principal responsable, amb campanyes de patrocini d'entitats socials i esportives locals (la secció sardanista, els clubs de futbol i de bàsquet...) i amb unes caixes de disseny reeixit que exalçava l'argentonitat del licor, decorades amb imatges dels gegants i capgrossos locals, i uns versos de Miquel Balari que agradaven molt a aquest empresari i prohoms local.

Amb l'arribada del nou règim els col·laboradors d'Abril van pensar que havia arribat el moment d'abandonar la Compañía Hispana. Abril, decidit a tirar endavant, es va envoltar d'un nou equip. Però els temps no eren els mateixos i, sobretot, les aptituds dels nous socis eren molt lluny del que s'esperaria. La societat va començar una trajectòria descendent que va culminar amb la suspensió de pagaments el 1982. Poc després, arran de la imminència de l'entrada d'Espanya al Mercat



40 anys a Rioja, ara també a la DO Alella



BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA

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



Una imatge angelical es va utilitzar per fer per publicitat del el Quina Momo en dues etapes diferenciades: Camps Bardagí y Cía., a Barcelona, és el responsable de la composició superior. Posteriorment els Abril van rescatar-la per emfasitzar el caràcter tradicional del licor (imatge inferior, corresponent al programa de les festes majors d'Argentona de 1935).



Comú, Grand Marnier va informar els Abril de la construcció d'una nova planta a París on es

concentraria la producció del licor per a tot Europa. Amb la imminent desaparició del principal motor de Destilerías Abril es va decidir de dissoldre la societat el 1985. Joan Lluís Abril, que va deixar el món del comerç i els destil·lats per dedicar-se a la valoració industrial, puntualitza amb vehemència: “Vam aprofitar un moment en què l'empresa

tenia liquidat i vam tancar sense deures a ningú: vam pagar a tothom correctament.”

Segona joventut

Amb el tancament de Destilerías Abril, Argentona es quedava sense el seu licor preferit. “Era un moment que em semblava especialment delicat per al poble: es deixava perdre el mercat, la font picant, el Castell de Burriac pertanyia a Cabrera...” Aquests pensaments amaratats de pessimisme rondaven pel cap del cellerer Josep Castanyé quan, decidit a fer un gest per conservar alguna de les essències del poble, va adquirir la marca Quina Momo aprofitant que ningú en tenia la propietat. “Al principi dels anys 1990 la marca ja em pertanyia i vaig

posar-me mans a l'obra. Arran de la impossibilitat d'aconseguir-ne la fórmula original, vaig demanar a un químic que la reformulés i vaig aprofitar per adaptar-la al gust actual: menys dolça i amb un xic menys de grau. Com que els motlles de l'ampolla original s'havien perdut, vaig buscar un recipient més modern i estàndard.”

El nou Quina Momo continua essent un licor genuïnament argentoní, tot i que no s'elabora al poble. Un licor dolç, d'un groc intens, amb aromes cítriques i d'herbes

aromàtiques que, com remarca l'actual promotor, “manté les propietats digestives i, si es consumeix acabat de sortir del congelador, és encara més bo”. Però la fama i difusió no són iguals: “Abans n'hi havia una ampolla a cada casa. Ara en fem unes cent cinquanta l'any, per a consum local: algun restaurant i, principalment, nostàlgics.” ●

Agraïm la col·laboració de Joan Lluís, Jorge i Jaime Abril, Quico Molist, Pep Padrós, Francesc Piera i Edicions la Galera.



Tres dels protagonistes d'aquesta història: Josep Castanyé, responsable de la versió actual del Quina Momo (a dalt, dreta); Pep Padrós, estudiós del Quina Momo i altres assumptes argentonins (a dalt, esquerra); i Joan Lluís Abril, que dirigí Destilerías Abril fins el tancament, el 1985 (foto inferior).



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

L'anorèxia no és culpa de ningú.

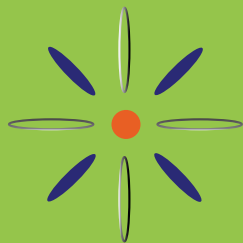
Consulta avui.
No ho deixis per demà.

Informació i ajuda a familiars i afectats d'anorèxia, bulímia i trastorn per afartaments:

www.acab.org • consulta@acab.org • Twitter: @acabcatalunya
Tel.:93 454 91 09

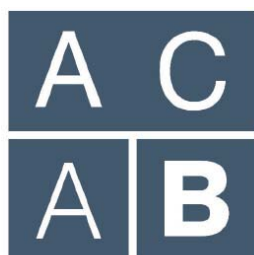
Associació contra l'Anorèxia i la Bulímia

Una iniciativa de:



**Taula de diàleg per a la
prevenció dels trastorns
de la conducta alimentària**

Amb el suport de:



**Associació contra
l'Anorèxia i la Bulímia**



**L'Oficina de Turisme d'Alella us proposa l'itinerari patrimonial
"Alella 1.000 anys d'història"
en dues modalitats, visita familiar i visita temàtica**

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



Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA

GUIES



Guia d'enoturisme de la DO Alella

Lluís Tolosa i Clara Antúnez

LT&A Ediciones

Després d'haver publicat la guia d'enoturisme de la DO Empordà i la de la DO Pla de Bages, Lluís Tolosa ha confegit la *Guia d'enoturisme de la DO Alella*, amb el suport del Consorci i el Consell Regulador de la DO Alella. El pròleg és a càrrec de Carme Rusalleda. És la primera guia que es publica del nostre territori vinícola i ofereix un relat històric de dos mil anys enllà fins avui: la relació dels vuit cellers i la resta d'elaboradors sense celler de la DO, amb tots els vins que fan. Aquests vins són puntuats a partir d'un comitè que els ha tastats a cegues. També s'hi inclouen quaranta-nou restaurants i allotjaments, alguns espais i esdeveniments culturals lligats a la vinya i el vi, i una relació de vinateries.



La guia de vins de Catalunya 2015

Jordi Alcover i Silvia Naranjo

Pòrtic

Setena edició d'aquesta guia de vins de Catalunya, que conté 1.550 referències de 375 cellers. Els vins són organitzats per tipologia de caves, escumosos, dolços, rosats, blancs i negres. Cada vi porta el nom, el celler, les varietats de raïm amb què s'ha fet, el preu aproximat, el tipus de bóta i els mesos de cria, la valoració del tast, un maridatge possible, la data del tast i la puntuació sobre deu. La guia comença amb una sèrie de valoracions dels autors del volum sobre tendències que es consoliden i elements crítics del sector vinícola català.



Guía Peñín 2015

Una de les guies de referència quant a vins de l'Estat espanyol. Conté més de 10.800 vins referenciats, de més de 2.100 cellers. Respecte als vins de la Denominació d'Origen Alella, els dolços i especials hi són els més ben valorats: Marfil Molt Dolç 2003 (93 punts), Marfil Generós Semi Solera 1976 (92), AA Dolç Mataró 2012 (92), Marfil Generós Sec Solera 1976 (92), Marfil Violeta 2003 (91), Blanc de Neu 2013 (91), Parfum de Voignier Dolç 2011 (90) i Marfil Moscatell 2010 escumós (90). I entre els vins tranquils que superen els 90 punts trobem l'Ivori Negre 2009 (91), AA Lanús 2013 (91), Bouquet d'A + 2012 (91), Marquès d'Alella Allier 2011 (91), AA Orbus 2011 (90) i Galàctica 2011 (90).



Guía Melendo del Champagne 2014

Jordi Melendo, un dels grans experts en escumosos, s'ha llançat a elaborar la primera guia de xampanyes en espanyol. El llibre té la voluntat d'introduir el neòfit en aquest sector i permetre a l'iniciat d'endinsar-s'hi encara més. Els xampanyes que hi apareixen han superat els 88 punts de partida, atorgats per un comitè de tast, a partir d'un tast a cegues. Després, cada xampanya ha anat assolint més nota depenent de la finor, l'elegància, la singularitat, la diferència i fins i tot la rusticitat que sovint amaguen alguns grans vins, però sobretot perquè han emocionat els catadors, segons que s'explica al començament de la guia. El comitè de tast, el formen noms destacats de l'enologia i la sommelieria com Juancho Asenjo, Pedro Ballesteros, Maximiliano Bao, Ferran Centelles, Dani Corman, Armando Guerra, Florent Mercier, Bruno Murciano i Manuela Romeralo.

VINÍCOLES

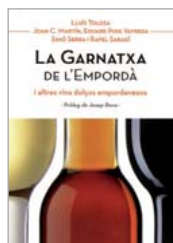


La vinya i el vi a Catalunya

Jordi Llavina

Angle

Es tracta d'un llibre de regal que ofereix una selecció fotogràfica extraordinària. Una bona part d'aquest material prové de l'arxiu de l'Associació Cerquem les Arrels d'Alella i de la cooperativa Alella Vinícola. La foto de la coberta mateix té una escena de verema alellenca. Moltes de les imatges són inèdites i capten moments de la vida quotidiana de les petites i grans famílies que han treballat en aquest sector agrari i industrial. El llibre proposa un panorama de l'univers humà, social, econòmic i cultural que s'ha creat al voltant del conreu de la vinya i l'elaboració i la comercialització de vins i caves de Catalunya. L'obra se sustenta sobre el relat de l'escriptor Jordi Llavina, fill del Penedès i coneedor del vi.

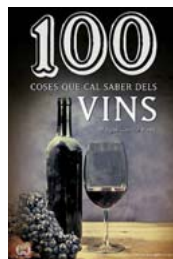


La garnatxa de l'Empordà i altres vins dolços empordanesos

Més d'un autor

LT&A Ediciones

Dins el projecte de divulgar el vi com a fet cultural i empresarial a través de l'edició de guies i monografies, Lluís Tolosa ha publicat també aquest volum coral signat pels especialistes Joan C. Martín ("La tradició mil·lenària dels vins dolços"), Eduard Puig i Vayreda ("La garnatxa de l'Empordà. Algunes referències històriques"), Simó Serra ("La garnatxa de l'Empordà. Varietats i tècniques d'elaboració") i Rafel Sabadí, amb pròleg de Josep Roca. El llibre conté una quarantena de vins dolços de dinou cellers, avaluats i puntuats per un comitè de tast que ha tastat els vins a cegues.



100 coses que cal saber dels vins

Àngel García Petit

Cossetània

Aquest volum s'inscriu en la col·lecció de llibres de l'editorial Cossetània dedicats a les cent coses que cal saber de temes diferents. Tanmateix, l'enòleg i divulgador vinícola Àngel García Petit va més enllà d'aquesta fórmula divulgativa d'èxit i acosta el vi a les persones i els en dona una visió oberta, entenedora i desmitificada, que permet de conèixer una mica més les particularitats d'aquest company mil·lenari d'aventures alimentàries i gaudir-ne saludablement.

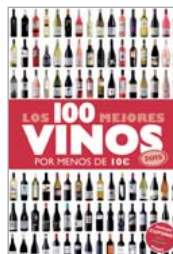


100 vins catalans que has de conèixer

Lluís Tolosa i Clara Antúnez

LT&A Ediciones

Els autors tenen la voluntat de donar a conèixer alguns dels vins catalans més reconeguts internacionalment. Hi escriuen: "Els vins catalans s'exporten a més de cent cinquanta països per la seva relació qualitat-preu: guanyen medalles d'or als principals concursos internacionals de vi, obtenen altes puntuacions dels principals crítics del món i, en alguns casos, es cotitzen a preus astronòmics a les cases de subhasta més importants del món."



Los 100 mejores vinos por menos de 10 euros 2015

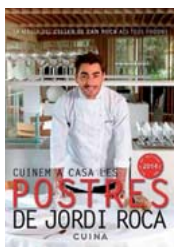
Alicia Estrada

Geoplaneta

Cadascun dels vins seleccionats per l'enòloga Alicia Estrada conté informació del celler, una descripció i notes de tast, etc. Són vins de l'Estat espanyol a preu assequible, que es destaquen per la relació qualitat-preu. No hi apareix cap vi de la Denominació d'Origen Alella.

Relació completa de les novetats en llibres de gastronomia que podreu trobar aquestes festes a les llibreries

RECEPTARIS



Cuinem a casa les postres de Jordi Roca Jordi Roca

Cuina/Ara Llibres

El millor cuiner de postres del món ens ofereix seixanta-cinc receptes, totes pensades per fer sense necessitat d'aparells sofisticats, però també sense perdre exigència i mantenint la bona presentació, la sorpresa i el sentit de l'humor. Les receptes són organitzades en quatre blocs: inspiració, memòria, festa i clàssics. I totes contenen les fotografies corresponents, obra de Becky Lawton.



La cuina del Maresme Més d'un autor

Biblioteques Municipals del Maresme

La Biblioteques Municipals del Maresme presenten aquest llibre que, de fet, és una guia dels recursos que ofereixen les vint-i-cinc biblioteques municipals de la comarca. Així mateix, cada municipi aporta la recepta d'un plat tradicional, elaborat per un restaurant de qualitat del poble. Aquesta iniciativa es va dur a terme per primera vegada el 2004 i ara, deu anys després, les biblioteques actualitzen els recursos i les receptes en una nova edició.



Cuina amb denominació d'origen Pep Nogué

Cossetània

L'inquiet cuiner sense restaurant, però ben mediàtic, Pep Nogué, proposa en aquesta ocasió un receptari a partir de productes que gaudeixen de segell de qualitat i procedència, o sigui, amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) o amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Hi trobem receptes amb arròs del Delta de l'Ebre, avellana de Reus, calçot de Valls, clementines de les Terres de l'Ebre, fesols de Santa Pau, formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, llonganissa de Vic, mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, mongeta del ganxet, oli del Baix Ebre-Montsià, oli de les Garrigues, oli de l'Empordà, oli de Siurana, oli de la Terra Alta, pa de pagès català, patates de Prades, pera de Lleida, pollastre i capó del Prat, poma de Girona, torró d'Agramunt i vedella del Pirineu.



La cuina de les Terres de Mestral Fundació Alcía

Onada Edicions

"Si el que es vol és conèixer el caràcter i la manera de ser de la gent de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, Pratdip i Tivissa, no hi ha una millor manera de fer-ho sinó coneixent i gaudint la seva cuina més tradicional..." El llibre ofereix una primera part amb aquestes receptes tradicionals del territori, mentre que a la segona, més agosarada i divertida, l'equip de cuiners de la Fundació Alcía proposa tot un seguit de receptes actualitzant la clotxa, agafada com a icona gastronòmica del territori.



La cuina de les àvies Jaume Fàbrega

RBA-La Magrana

Llibre de referència de la cuina catalana i mediterrània. Conté 1.500 receptes, totes explicades pas a pas, de manera planera, completa i comprensible. El llibre aporta moltes de les bases amb què s'inspiren els grans cuiners estrellats del país. I fa entendre que una cuina sense arrels, sense història, no és una veritable cuina. Hi trobem la cuina de les mares i àvies, la dels pagesos i pescadors, la dels cuiners i la de tothom qui ha contribuït a fer de la cuina catalana una de les primeres, més brillants i completes de tota la Mediterrània.



La cuina del 1714 Jaume Fàbrega

Viena

L'experimentat historiador de la gastronomia Jaume Fàbrega ens submergeix en la història dels fogons dels palaus catalans del 1714. De l'allioli al sofregit, de la picada a la samfaina i de l'escudella als macarrons. Fàbrega recorda que la cuina del barroc encarna un moment apassionant de la història: d'una banda, manté encara una clara continuïtat amb la cuina medieval (abundància d'agredolços, ús generós de les espècies...); i, d'altra, crea les bases de la nostra cuina moderna, sobretot amb la introducció de productes d'Amèrica (patata, tomàquet, pebrot i bitxo, gall dindi, ànec mut, xocolata...), que representen una autèntica revolució alimentària.



La cuina del 1714 Més d'un autor

Comanegra

"Receptes actualitzades. Una ruta gastronòmica a través de la nostra història", diuen els subtítols d'aquest volum. Efectivament, aquest receptari, un volum petit i manejable, acompanyat de fotografies dels plats, té la intenció de donar a conèixer la gastronomia catalana de fa tres-cents anys adaptada als temps actuals per cuiners coneguts com Sergi de Meià, de manera que les receptes proposades es puguin cuinar. Els més curiosos i exigents també disposen de la transcripció original de cada recepta. El llibre s'inclou en la Ruta 1714.



Herbes a la carta. Receptes de cuina silvestre Montserrat Enrich i Elisenda Carballido

Cossetània

Com puc reconèixer les plantes comestibles? On les puc trobar? Com i quan les he de collir? Com s'han de cuinar perquè siguin apetitoses? Realment són nutritives? Què ens aporten? El llibre inclou un repàs de l'alimentació amb plantes salvatges, un seguit de coneixements previs que cal tenir per collir i cuinar aquestes plantes abans de menjar-les, algunes dades tècniques i un receptari amb noranta-dues receptes ordenades segons l'herba utilitzada.



Les plantes medicinals de la ratafia. Del laboratori a la cuina

Ester Boix, Mica Gassiot i Carme Pedrola

Editorial Base

Neix d'una tasca en equip en què es fusionen la botànica, la química i la gastronomia. El llibre es presenta en format de quadern de camp i recopila una llista de 148 plantes, amb nombroses fotografies de detall. Per a cada planta s'inclou una fitxa amb el nom científic i popular en quatre idiomes, el període de floració, el principi actiu més representatiu, curiositats i aplicacions, a més d'una recepta ràpida i senzilla de preparar.



Cuines. Les receptes del programa seleccionades per Tana Collados

Més d'un autor

Rosa dels Vents

La periodista gastronòmica Tana Collados dirigeix el programa *Cuines* des de la temporada 2010-2011. Ara ofereix una selecció de receptes que s'hi han mostrat durant aquestes quatre temporades, ordenades per estacions de l'any, o sigui per producte de temporada, i que combinen la manera de fer de cuiners professionals i la dels amateurs, com també una cuina més innovadora amb la tradicional. Conté una vuitantena de receptes.

Llibres de vins i menges



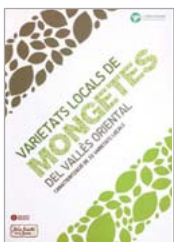
La Riera. Les tapes de 'La barra del port'

Oriol Carrió i Marc Serra

Cossetània

Recull de receptes que apareixen al restaurant *La barra del port*, espai central de la sèrie de ficció de TV3 del migdia. Les tapes creatives es combinen amb la "cuina pobra". Plats amb pocs ingredients, cap de luxe, però molt elaborats. Una cuina més gustosa que qualsevol altra i que connecta molt amb les arrels dels clients, perquè es basa en plats que feien els avis i besavis.

PRODUCTE



Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental

Jordi Puig Roca i Cristina Fígols Querol

Consell Comarcal del Vallès Oriental

Aquest opuscle és un tresor en el camp de la recuperació i difusió del cultiu local i tradicional. Caracteritza vint-i-dues varietats de mongeta que es cultiven al Vallès Oriental, algunes de molt temps enllà, amb el seu nom popular (mongeta de la neu, mongeta garrafal, mongeta de Cardona...) i també es recullen les varietats de mongeta conegudes, però que ja no es cultiven (mongeta avellaneta negra, mongeta carregada, mongeta castanyera...). De les vint-i-dues varietats indexades, se n'ofereix la descripció (també fotogràfica), el context històric, el calendari de cultiu i la distribució a la comarca.

HISTÒRIA



Històries de la Barcelona gormanda

Josep Sucarrats i Sergi Martín

Angle

Duen els autors d'aquest llibre tan entretingut que "Barcelona és un rebost inexhaurible d'històries gormandes". Efectivament, el llibre ens acosta a la vida i les vicissituds d'onze personatges que han marcat la història culinària de la ciutat: el baró de Maldà, que va retratar les fartaneres del segle XVIII; Rondissoni, que va eixamplar la mirada culinària de les barcelonines petitburgeses, i la dels transgressors Montse Guillén i Llorenç Torrado, que van remoure els fogons encarcerats dels anys 1970 i 1980. I aquests retrats només són el començament d'un llibre que també parla d'anècdotes i de secrets que paga la pena de saber; de mercats, fires, col·madons, bars i cafès; del beure com un fet singular i important en la història gastronòmica de la ciutat, i d'alguns plats i productes genuïnament barcelonins.

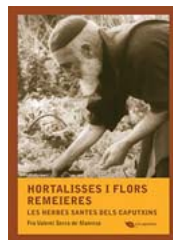


Llibre de Sent Soví

Edició de Joan Santanach

7 Portes i Barcino

El Restaurant 7 Portes i l'editorial Barcino, especialitzada en clàssics, obre amb aquest títol una nova col·lecció, "Set Portes de receptaris històrics de cuina catalana", que vol ésser la "Bernat Metge" de la cuina catalana. *Llibre de Sent Soví* és el receptari més antic que es conserva de cuina catalana, del segle XIV. Per primera vegada s'ha adaptat al català modern i es presenta amb el text original a l'esquerra i l'adaptació a la dreta. S'hi ha fet estrictament una tasca d'ordre lingüístic, no pas gastronòmic. Aquest primer volum (i així serà en tots els que es vagin publicant) conté tres estudis introductoris: un de context històric, un altre de les característiques del receptari i una anàlisi dels productes i les tècniques de cuina que conté cada receptari. Aquest tercer estudi, el més original i innovador, és allò que se'n diu un "estudi de traçabilitat" i que permetrà, temps a venir, d'encreuar totes les dades extretes de cada receptari quant a productes, tècniques i fins i tot receptes, a fi de definir l'evolució i el gust propi de la cuina catalana.



Hortalisses i flors remeieres

Fra Valentí Serra

Mediterrània

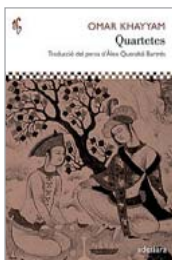
Fra Valentí Serra (Manresa, 1959) és historiador i arxiver dels Caputxins de Sarrià. Fill de pagès, el coneixement de les herbes remeieres i l'ofici d'herbolari li vénen de casa. Ahlora, aquests sabers, els ha cercats i trobats als arxius monacals. El llibre lliga molt amb la nostra cultura de la casa i l'hortet, amb el conreu de proximitat que ajuda a espiritualitzar la vida, i fa prendre consciència a l'home que no n'hi ha prou amb el treball, sinó que s'ha de comptar amb les inclemències de la natura i els processos per superar-les. I també coincideix amb l'interès que hi ha darrerament pels horts urbans. Hi ha molt de material tret de *Lo jardiné hortolá y florista...*, però també de la *Terapèutica antiga* d'Hilari d'Arenys de Mar i de textos trobats en llocs dispersos, sobretot a l'arxiu dels caputxins i també en els manuscrits de la biblioteca universitària i fons monacals de la Corona d'Aragó.

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

ALELLA D.O. ALELLA

POESIA I ASSAIG



Quartetes

Omar Khayyam, traduït directament del persa per Àlex Queraltó

Adesiara

Aquesta tardor s'ha publicat la segona edició de les *Quartetes* d'Omar Khayyam (ca. 1040-1132), el poeta persa més conegut i celebrat a Occident. Filòsof, matemàtic i astrònom insigne, ha perdurat sobretot com a poeta per la bellesa formal i per la riquesa filosòfica dels seus versos, que són una invitació al *carpe diem*, a gaudir dels plaers de la vida. El vi hi té un gran protagonisme. El traductor, Àlex Queraltó, comenta: "Vet aquí la complexa i genial personalitat del savi de Nishapur; vet aquí el meravellós secret d'uns poemes sobre la vida dels homes que, escrits fa més de vuit-cents anys, no han perdut ni un bri de la seva força. Segurament és per això que Omar Khayyam és tan modern i tan pròxim." Queraltó ha ordenat les 157 quartetes temàticament: les primeres sobre la incertesa respecte al futur; després sobre el misteri de la vida; seguidament les que tracten de la predestinació, i, finalment, les del *carpe diem*, una actitud omnipresent en tots els versos, sobre un rerefons de sofriment per la mort dels amics i de turment pel pas inexorable del temps.



Robaiyat (Cançons del heure)

Fernando Pessoa, traduït per Gabriel de la S. T. Sampol

Edicions de la Ela Geminada

Fascinat pels *robaiyat* (quartetes) del poeta persa dels segles XI-XII Omar Khayyam, Fernando Pessoa en va escriure gairebé dos-cents. Seguint l'exemple del líric oriental, en els *robaiyat* de Pessoa predomina la celebració de la vida i el neguit per la seva brevetat. L'amor, el sentit de l'existència i el vi són els principals protagonistes d'aquesta petita joia poètica, on es fan presents també la metafísica d'Alberto Caeiro i l'epicureisme de Ricardo Reis. Inèdits durant més de seixanta anys, els *robaiyat* de Fernando Pessoa han estat publicats en la seva totalitat el 2008. La versió catalana és la primera traducció mundial de l'edició definitiva portuguesa.



La filosofia del vino

Béla Hamvas

El Acantilado

L'escriptor hongarès Béla Hamvas (1897-1968), que també fou filòsof i crític social, perseguit pel comunisme per la seva defensa de l'art abstracte, privat d'exercir l'ofici de bibliotecari i de publicar llibres durant molts anys, va escriure un pamflet difícil de classificar, difícil de pair en alguns moments, seductor i lúcid en uns altres, on fa un cant a la vida i els seus plaers i carrega contra els ateu, els puritans i els pietistes. I fa un elogi de l'embriaguesa, "que no és altra cosa sinó la forma superior de la sobrietat, la vida il·luminada".

FICCIÓ

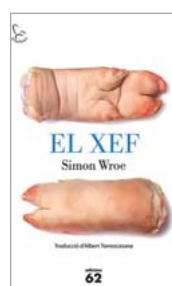


Les dones de la Principal

Lluís Llach

Empúries

Després de debutar fa dos anys com a novel·lista amb *Memòria d'uns ulls pintats*, Lluís Llach publica una segona novel·la, *Les dones de la Principal*, una història de tres generacions de dones ambientada en un poblet d'una comarca vinícola i amb un fosc assassinat pel mig, comès el 18 de juliol de 1936, que un policia s'ha posat a investigar i que destaparà els secrets de la família. La novel·la és una història de dones vinculades al vi, d'una vila que recorda Porrera, que és el poble de la mare de Lluís Llach: Maria Roderich (la Vella), Maria Magí (la Senyora) i Maria Costa, al llarg de quasi un segle, han regentat la Principal, el casal més assenyalat del poblet de Pous, al cor de la comarca vinatera de l'Abadia. Totes tres, àvia, mare i filla, han fet prosperar la vinya, després del desastre de la fil·loxera, a través d'un seguit de transformacions que consoliden el negoci del vi.



El xef

Simon Wroe. Traducció d'Albert Torrecasana

Edicions 62

"Cuinar és això: una disculpa elegant per a un acte salvatge." Quan en Monocle, un jove llicenciat en literatura anglesa, entra a treballar al restaurant The Swan només somnia de fugir del seu pare. Però a mesura que assumeix tasques a la cuina, les seves esperances són trinxades pel règim cruel del xef Bob, d'abús, intimidació i humiliació. És la primera novel·la de Simon Wroe, periodista gastronòmic i cultural instal·lat a Londres i que col·labora amb unes quantes revistes i diaris anglesos.

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



El personatge... DO Alella

Josep Valls Saez

Vinyataire jubilat

La vida d'aquest experimentat vinyataire ha estat intensament lligada a la terra. Més de mig segle d'ofici vivint els canvis d'un camp en plena transformació. Avui la relació d'en Josep Valls amb la vinya és, tanmateix, més relaxada: beure bon vi de tant en tant i cuidar la parra de pansa blanca que creix al jardí de casa seva.

Testimoni privilegiat de l'evolució del territori, en Josep Valls Saez nasqué fa vuitanta-set veremes al costerut barri del Rost, a Alella. Cobrà el primer jornal treballant de pagès acabats els estudis i inicià una dilatada vida laboral (cinquanta-sis anys) fent de vinyater i de pagès, fins que es jubilà. Els nombrosos records d'en Josep es mantenen ben vius i els desgrana tot donant-los un aire reivindicatiu respecte a una època en què

"A les cases d'Alella hi havia més vi que no pas aigua"

l'agricultura, i especialment la vinya i el vi, era el motor econòmic del seu poble: "A les cases d'Alella hi havia més vi que no pas aigua –indica a tall d'exemple–. Tothom tenia una bóta o més de set-cents litres o vuit-cents per a consum propi. En canvi, l'aigua arribava al poble procedent de mines o pous i era més aviat escassa."

Alella Vinícola, tota una institució

Tot i que també cultivà horta i fruiters, en Josep treballà principalment la vinya en unes terres arrendades a la vall de Rials i a la vora de Tiana. La majoria dels ceps, els tenia associats a Cooperativa Alella Vinícola, llavors epicentre del món vitivinícola local. No estalvia lloances a aquesta empresa, coneguda també com el Sindicat, que descriu com a "molt ben organitzada i responsable de l'elaboració de grans quantitats d'uns vins boníssims". Uns elogis que podrien sorprendre perquè, segons que ens explica, associar-se a la Vinícola representava un gran esforç econòmic perquè calia invertir-hi tres anyades abans de començar a cobrar el gènere lliurat. El sistema que s'emprava per avaluar el preu del raïm és descrit minuciosament per aquest exvinyataire: "Els

socis ens apuntàvem pel dia d'anar collir el raïm. Hi anàvem el parcer i un de la casa. En una caixa de fusta, hi posàvem deu quilos de raïm, la precintàvem i la baixàvem amb carro, a coll o amb el tractor. A la Vinícola hi havia tres premses petites, on s'espremia fins a la darrera gota del raïm. Llavors el preu s'estipulava depenent del grau, el raig i els quilos." I tot seguit il·lustra les virtuts de l'empresa que va escampar la fama dels vins d'Alella a tot el món lluint una nombrosa col·lecció d'ampolles antigues d'aquest famós celler: un Marfil Sec Reserva del 1979, ampolles de Super Marfil d'unes quantes anyades de la dècada del 1950 i unes quantes reproduccions a escala de les ampolles de més renom, destinades al col·leccionisme. En les ampolles més antigues, s'hi pot llegir ALELLA VINÍCOLA gravat a la part inferior del cos. "Totes aquestes ampolles, les va col·leccionar la meua dona –ens explica–. Era nascuda a Vallromanes i va treballar molts anys a la Vinícola."

Els vastos coneixements de l'ofici duen en Josep a glossar aspectes diversos de la vinya: el cultiu de varietats locals, "hi havia pansa blanca i rosada, garnatxa, picapoll, sumoll...", la verema, "que tradicional-

"A la Vinícola el preu s'estipulava depenent del grau, el raig i els quilos"

ment es feia sempre després de la Mercè", i els sistemes emprats per seleccionar els ceps més productius per millorar la collita, "posant unes cintes que distingien ceps que carregaven més". Com era habitual, també va fer-se el seu propi vi durant molts anys, amb el raïm que cultivava i amb una petita premsa que encara conserva, "barrejant raïm blanc i negre".

El cultiu de vinya, solia alternar-lo, com llavors era habitual, amb el del pèsol, que

es plantava entre els ceps els mesos de tardor i hivern, en el període de baixa activitat de la vinya. Un cultiu beneficiós per a la terra "perquè el pèsol anava fent adob, ajudava a conservar el cep i mantenia la terra neta". El pèsol arribà a ser molt important a la comarca: "Cada dia marxaven cap al Born camions i camions carregats de pèsol", recorda en Josep. I aprofita per brindar-nos la clau de l'èxit del conreu d'aquest llegum: "Es feien molts cèntims si el caient de la vinya era bo. El secret era tenir unes vinyes calentes, encarades al sol, i així collir el pèsol abans de Setmana Santa. Llavors es venia a bon preu. Si la vinya era freda s'endarreraria, venien tres o quatre festes, s'acumulava el gènere i el preu queia. Havies remenat molts ceps i poques pessetes!"

Home de conviccions

Reconeix les virtuts dels vins de la DO, dels quals és consumidor ocasional: "Marquès d'Alella té vins bons, i també en Pujol-Busquets", però es manté fidel a la filosofia vitivinícola que relaciona qualitat amb grau. I és crític amb els tics d'alguns productors: "El vi d'abans, el trobava més bo que no el d'ara. Llavors feies tres bótes o quatre i cada una donava el vi més bo o menys. Ara hi ha aquest costum de posar-lo en barriques de roure de dos-cents litres, i el vi té més gust de roure que no de vi. No hi trobo gust de res que no sigui roure. El gust de roure té una fama immerescuda."

Pagès lligat al terror i de conviccions fixes, orgullós del seu ofici, sintetitza el resultat de dècades de feina a la vinya amb dues frases: "En més de quaranta anys tan sols vaig perdre mitja anyada. Collia un raïm... ole!" I és aquesta fe en el seu mètode de treball, la que el converteix en defensor de l'agricultura tradicional, poc amic de les noves tendències que s'imposen a la DO: "No hi crec, en el cultiu ecològic –confessa convençut–. No cavar una planta, que hi creixi l'herba... així no pot haver-hi producció forta. Sense potassa, sense 15-15... és

impossible. La planta ha d'estar cavada, neta i arreglada. Fent agricultura ecològica no pot haver-hi producció. No hi crec!" Però malgrat aquesta manca de fe en les tendències naturals, en Josep ha seguit sempre estrictament el calendari lunar. "La lluna vella és més bona per podar el cep. I la millor és la lluna vella de gener. Les feixines de llenya per a la llar de foc, si es tallaven en lluna vella es conservaven. Si es tallaven en lluna nova, de seguida quedaven corcades. Hi ha qui diu que *home lluner, no omple el graner*, però jo sempre he seguit la lluna, i crec que m'ha anat prou bé!"

"L'agricultura mai no ha estat secundada pel govern, ningú no ha ajudat el pagès"

En Josep mai no ha deixat de fer de pagès ni després de jubilar-se. Ara treballa la terra pel simple plaer de fer, a diari, una tasca que li agrada. Un parell d'hores de bon matí i un parell més a la tarda baixa a l'hort que té arrendat a la vora de casa, on continua gaudint de l'aire lliure i de veure créixer les cols, albergínies, bròquils, pebrots i enciams, que cull i que mengen a casa i regala a amics i veïns.

Apassionat de la que ha estat la seva professió, és pessimista respecte a la situació actual d'un ofici que va practicar en moments de forta puixança i que ara sembla instal·lat en una crisi de llarga durada. "Al poble tot-hom era pagès: de lampistes i manobres, n'hi havia molt pocs. La situació ha canviat molt perquè en aquest país l'agricultura mai no ha estat secundada pel govern. Ni els de dretes ni els d'esquerres, ningú no ha ajudat el pagès. El preu del raïm ha baixat i amb prou feines es paga el que costa collir-lo. S'ha arrencat molta vinya per construir cases, cases, cases i més cases!" ●

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

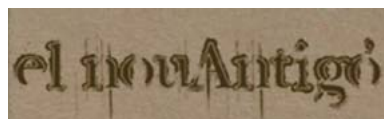


Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33
www.museudelsangels.com

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

 **La Mundi Vinoteca**

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

VINATERIES / ENOTEQUES

Celler Castañé

C/ Sant Genis, 1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com


el celler del mar

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.

La seva botiga del vi i el cava

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

 **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

Xarel·lo

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

El nou vi de Papers de vi

Quim Battle 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 acarorada per la brisa marina. Tament 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 reconixerem 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 Battle 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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Ja a
la venda
9,95 €

www.papersdevi.cat  



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624.182 enoturisme@altaalella.cat www.altaalella.cat