

Papers de vi

Núm. 34 · Primavera 2015

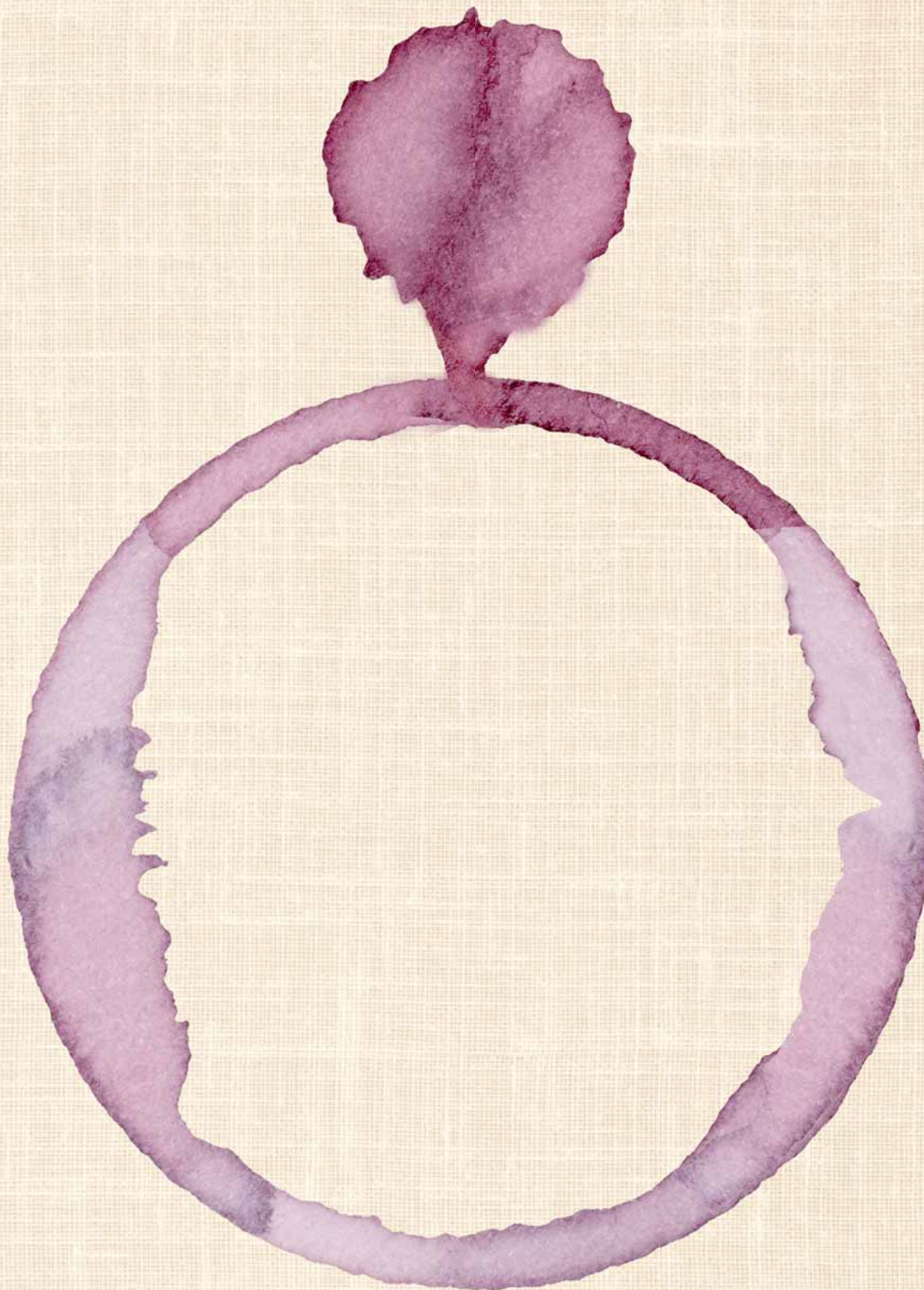
DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



**Tast Tiana: Vi DO Alella
i bona gastronomia, de nou
a la vila maresmenca**

**Tast vertical de totes
les anyades (2008-2014)
del vi In Vita**

**La cervesa artesana està
de moda. Al territori DO Alella
se'n produeix de tota mena**



EMÒCIONS

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



Mosaic de vinyes a la vall de Rials, al municipi d'Alella. Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

Mosaic de vinyes a la vall de Rials, al municipi d'Alella

12 ACTUALITAT

Sis municipis de la DO Alella participen en la iniciativa Biblioteques amb DO

15 ACTUALITAT

Obre la porta el Museu Romà de Premià de Mar

16 ACTUALITAT

Tast Tiana 2015: més i millor

18 ACTUALITAT

Protagonistes del Tast Tiana

24 EL TAST

Tast vertical d'In Vita (Castillo de Sajazarra): anyades 2008-2014

29 REPORTATGE

La cervesa, artesana i natural

34 PERSONATGE DO ALELLA

Joan Plans, home de camp, inquiet viticultor

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, Jordi Albaladejo, Ester Bachs, Cristina Caracuel, Lito Caramés, Xavi Duran, Dani Fernández, Nico García, Jabier Marquín, Dario Pin, Pep Pou, Carlos Puñet, Lina Rubio, Elisabet Solsona, Marc Suñol, Sarai Tengo i Eli Vidal**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● GLOPS

Nits en Viu amb la DO Alella a la Roca

En marxa les Nits en Viu a l'Auditori de la Roca del Vallès. Cada últim divendres de mes s'hi proposa un concert maridat amb gastronomia: van començar el 27 de març amb un concert de Pedro Javier González Trio, maridat amb cerveses artesanes i vins de la DO Alella. En aquest cas, amb un vi blanc i un vi negre d'Alella Vinícola.

Miquel Àngel Martínez, president del Consorci de Turisme del Maresme



RACOVIBLOGSPOT.COM

El president del Consell Comarcal del Maresme, Miquel Àngel Martínez, ha assumit la presidència del Consorci de Turisme arran de la renúncia de Jaume Borrell com a conseller comarcal. La presidència d'aquest consorci és un càrrec de designació directa del Consell Comarcal entre els consellers i conselleres que formen el plenari.

Parxet organitza les II Jornades Gastronòmiques Barcelona

Durant tot el mes d'abril s'han fet les segones Jornades Gastronòmiques Barcelona. Més d'una vintena de restaurants de la capital catalana han elaborat menús maridats amb Marquès d'Alella, Parxet i vins de més cellers del mateix grup empresarial. Tots aquells qui hagin enviat quatre fotografies de quatre restaurants participants en les jornades han guanyat una visita al celler Marquès d'Alella i una ampolla de cava.

Les varietats locals de l'horta del Maresme

El Consell Comarcal del Maresme ha documentat les varietats hortícoles locals a partir d'un estudi de camp realitzat entre la pagesia maresmenca. S'ha recollit informació sobre noranta-vuit varietats, vuitanta de les quals es poden considerar autòctones perquè han tingut o tenen tradició de conreu a la comarca. D'aquestes vuitanta varietats, se'n conserven llavors de quaranta-cinc i de les trenta-cinc restants, només se n'ha pogut obtenir informació. L'estudi conclou que els cultius maresmenca amb més varietats són les mongetes (25), els tomàquets (19) i els pèsols (7).

El vi, protagonista dels Espais de Poesia d'Alella

Alella ha dut a terme aquest mes d'abril els vuitens Espais de Poesia. El vi ha estat el protagonista d'algunes de les activitats: en són dos exemples "Veus entre vinyes", una passejada matinal per les vinyes i Alta Alella amb degustació de vins maridada amb poesia dedicada al cep, i una sessió del cicle "Literatura amb els cinc sentits" que va permetre endinsar-se en la figura de Josep Palau i Fabre tot degustant vi de la DO Alella.



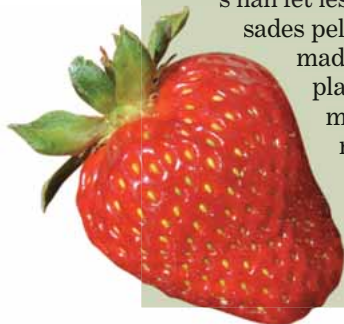
"Veus entre vinyes", a la finca d'Alta Alella.

Concurs de microrelats a Twitter amb #gustdemaresme

El Centre de Normalització Lingüística del Maresme convoca el tercer concurs de microrelats a Twitter. En aquesta edició el tema és "Gust de Maresme" i cal fer referència a algun dels productes de la comarca. Els tres guardonats del concurs de microrelats se sabran el 12 de juny. Entre els premis hi ha tres lots de llibres de Biblioteques de Mataró, un àpat al restaurant Nuus de l'Hotel Atenea Port Mataró, un lot de vi de DO Alella i una panera de productes de la terra, oferts pel Consorci de Promoció Turística del Maresme.

Jornades de la maduixa

Després del pèsol, la maduixa. De Sant Jordi al final de maig s'han fet les Jornades de la Maduixa de la Vallalta, impulsades pel Consorci de Turisme Costa del Maresme. La maduixa ha protagonitzat una àmplia varietat de plats i menús elaborats per restaurants, establiments de menjar cuinat i pastisseries de setze municipis de la comarca. També s'han proposat receptes amb la maduixa de protagonista i maridades amb vins de la DO Alella. Aquest maridatge és obra de Marta Loyo, sommelier i col·laboradora d'aquesta revista.



Quim Batlle posa a la venda un vi rosat

Es diu Magrana i és un rosat del 2013 elaborat amb la varietat merlot. Porta el segell del CRDO Alella i del CCPAE, que en certifica l'agricultura ecològica. Es tracta d'un vi amb molta fruita i un bon cos i és menys complex que els Foranell, que també elabora el celler tianenc. Costa al voltant de sis euros.



Tornen els Julios de la UB

L'Ajuntament d'Alella reprèn aquest estiu els cursos dels Julios de la UB, en col·laboració amb la Universitat de Barcelona. El curs serà coordinat per la periodista i membre del cos de redacció de *Papers de vi* Montse Serra i tractarà estratègies sobre l'enoturisme, la DO Alella, l'alimentació i el paisatge. Inclou ponències, tasts de vins i visites a dos cellers de la DO Alella i al Campus de l'Alimentació de Torribera de la UB. S'impartirà entre el 13 i el 17 de juliol a Can Manyé i les inscripcions es poden fer fins al 6 de juliol.

Neix Triovins

Montse Velasco, Joan Lluís Gómez i Ester Bachs són tres amics i sommeliers que "veuen, senten i tasten vins". Tots tres, col·laboradors de *Papers de vi*, han impulsat la web www.triovins.com, on volen compartir les experiències de destapar els vins amb experts, apassionats i curiosos.



El celler Can Roda ja organitza activitats enoturístiques amb regularitat

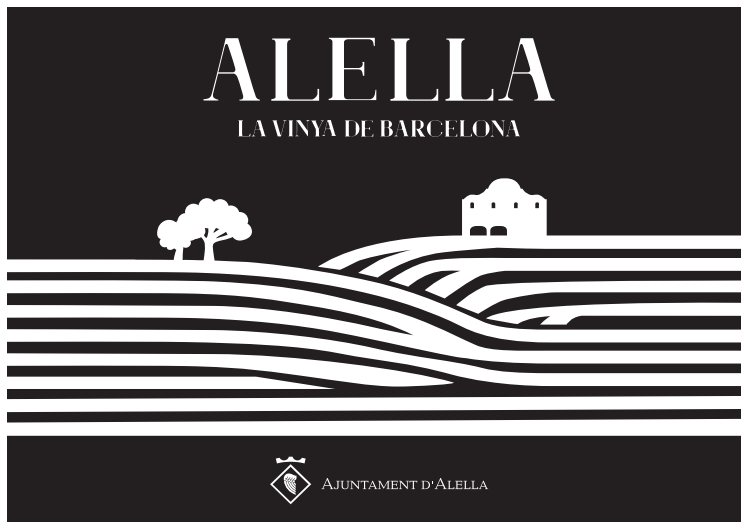
De fet, ja fa mesos que el petit celler de Santa Maria de Martorelles organitza visites els diumenges a les 12 del matí amb reserva prèvia. Els seus responsables ofereixen un passeig per les vinyes, una visita al celler i el tast d'un o tres vins. A més, de manera ocasional, hi tenen llocs esdeveniments especials, com l'activitat "Vols descobrir el món del vi?" que va tenir-hi lloc el pasat 17 de maig.

Tast Mediterrani

El celler Alella Vinícola proposa una nova experiència enoturística per a l'estiu: el Tast Mediterrani. La iniciativa pretén atreure visitants de Barcelona per mitjà d'un tast de vins amb un veler des del Port Olímpic de Barcelona al Port del Masnou, i una visita al celler. La proposta Tast Mediterrani, mereixedora del premi a la millor iniciativa enoturística d'Alella, es presenta com una iniciativa per passar un dia de manera divertida i activa maridant la cultura, el mar i la gastronomia.

Alella, la vinya de Barcelona

La nova marca turística "Alella, la vinya de Barcelona" ressalta dos dels principals valors del poble: el paisatge i la cultura vitivinícola, a més de l'estratègica situació al costat d'un dels referents turístics més potents a escala mundial. La imatge i les diferents aplicacions de la nova marca, obra de la dissenyadora Regina Puig, es complementen amb un gràfic de turisme familiar que pretén reforçar el sentiment de pertinença al poble i també posicionar Alella com una destinació atractiva per visitar en família.



Bouquet d'A Blanc+ 2013, medalla de bronze al Challenge International du Vin

El Challenge Internacional du Vin ha concedit a Bouquet d'Alella la medalla de bronze pel seu Bouquet d'A Blanc+ 2013, que s'ha imposat per sobre dels 900 vins blancs presentats en aquesta edició de 2015. Amb aquest guardó, el vi del celler de la DO Alella aconsegueix fer-se un lloc en un dels grans concursos internacionals més antics del món, on 800 professionals han degustat a Bourg (Burdeos) més de 4.000 vins de 34 països.

Un nou negre jove arriba al mercat: Roura Garnatxa

Es ven des de fa poques setmanes: es tracta del Roura Garnatxa, un vi negre del 2014 elaborat amb 100% garnatxa negra de vinya jove (deu anys). Se n'han fet quatre mil litres (cinc mil ampolles) i els responsables del celler expliquen que n'hi ha quatre mil litres més envellint-se en fusta per sortir al mercat amb una garnatxa negra criada d'aquí a un any.



Premià de Dalt ja forma part del Consorci DO Alella

L'Ajuntament de Premià de Dalt ha formalitzat l'adhesió al Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella. L'assemblea general de l'ens en va aprovar l'admissió el 20 de maig. Amb l'ingrés de Premià de Dalt ja són setze els ajuntaments integrats al consorci, a més del Consell Regulador de la Denominació d'Origen.

El nou 3 de Testuan ja és a la venda

"És el vi que sempre havíem volgut fer", explica Lionel Martin, un dels membres de la colla cabrilenca responsable del projecte Testuan. Aquest vi del 2014 incorpora a la pansa un 30% de garnatxa blanca. "Sempre havíem pensat que el Testuan hauria de dur, un dia, pansa i garnatxa. I aquesta vegada ho hem fet realitat. Després de la criança amb lies fines d'uns altres vins i del pas per fusta de tota la garnatxa i un 40% de la pansa, tenim un vi jove i fresc, però amb aquell perfil glicèric d'un vi que té un any de criança o més", explica Martin.



0.P.

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

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

“Dotzevins permetrà mostrar les DO catalanes al món”

Josep Espinasa, “Epi”, i Ignasi Joaniquet, “Nacho”, són dos amics amants del vi. Fa dos anys van decidir emprendre una nova aventura: Dotzevins. Volen elaborar dotze vins que siguin la síntesi de cada DO catalana i, d'aquesta manera, recollir l'essència d'un dels tresors de Catalunya, el vi

TEXT: ELISABET SOLSONA

Què és Dotzevins?

Dotzevins és una iniciativa que pretén recollir l'element essencial de cadascuna de les dotze denominacions d'origen catalanes i fer un cupatge únic que sigui un reflex de cada territori. Són vins que permeten mostrar les DO catalanes al món i, a la vegada, una manera de trobar les particularitats que identifiquen cada territori.

És una proposta innovadora i original... Com va néixer la idea?

És una iniciativa que neix de dos amics amants del vi. En Nacho i jo som uns apassionats de tot aquest món i el 2013 ja ens vam atrevir a fer el primer vi. Vam buscar els pagesos del nostre poble, la Garriga, que

conreaven garnatxa negra i va néixer l'embrió del projecte. A partir d'aquí es va gestar la idea de fer els dotze vins de les dotze DO. Teníem la idea, però ens semblava una animalada!

Però, tot i així, la vau tirar endavant!

Sí, hi estàvem tan engrescats que ens vam embolicar per intentar tirar endavant aquesta idea de fer un vi característic de cada DO. Vam fer una planificació i un pla estratègic... i ens hi vam llançar de cap! Una cosa com aquesta, només la pots fer amb un amic de tota la vida. Tots dos tenim la nostra feina i aquesta iniciativa, la tirem endavant en el nostre temps lliure i amb els nostres



sar que Alella i el Priorat eren els ideals. La DO Alella era idònia pel blanc perquè té una de les cooperatives vitivinícoles més antigues i la DO Priorat pel negre, perquè el coneixem molt i en som uns grans admiradors.

Elaboreu els vins en col·laboració amb els cellers de cada territori. En el cas d'Alella, amb qui l'heu elaborat i com ha anat l'experiència?

Sí, per fer els vins ens posem d'acord amb cellers de cada territori. Tenim la sort que la iniciativa engresca molt i la gent se n'enamora! Quan vam tenir decidides les DO per

“Ens vam empapar de Papers de vi per documentar-nos sobre la DO Alella”

les quals començaríem, vam fer una feina de recerca per trobar qui s'avindria a fer el vi. En el cas d'Alella ens vam empapar de *Papers de vi!* (Riuen.) Buscàvem vins com més ecològics millor i un celler que sabéssim del cert que feia un bon producte. En el cas d'Alella el vi, l'hem fet amb Bouquet d'Alella. De fet, Bouquet ens ha fet el vi i Alella Vinícola ens l'ha embotellat. L'etiquetatge, l'hem fet nosaltres.

I com és el Dotzevins d'Alella?

A cada DO busquem l'expressivitat del territori. Aquí teníem molt clar que havia de ser amb pansa blanca i garnatxa i Bouquet d'Alella es va avenir a fer un cupatge especial per a nosaltres. En va sorgir un vi sedós i elegant, fresc i afruitat amb un 67% de pansa i un 33% de garnatxa. Hi busquem l'aroma i l'expressivitat del toc salí. A la nova anyada, la 2014, que encara no és a la venda, el cupatge ha variat una mica i és molt bo, té una aroma diferent del primer any.

Els vostres vins són atrevits i innovadors?

Busquem fer el vi que s'ha fet sempre a cada territori per recollir-ne l'essència. Però, això sí, amb un cupatge únic.

estalvis. En lloc de portar-los al banc, els invertim a Dotzevins!

Ja en sabíeu, de vins, o n'heu anat aprenent?

Sempre hem estat uns amants del vi i de mica en mica n'hem anat aprenent. Hem fet cursos de sommelier i tast, hem llegit llibres de viticultura... Amb el temps ens hem anat enredant a fer coses i a aprendre'n més. Per entrar en aquest món, n'has de saber! No t'hi pots embolicar sense saber-ne gens ni mica!

I us vau tirar a la piscina l'any passat amb els vins de la DOQ Priorat i la DO Alella. Per què aquests?

Volíem començar per un vi blanc i un vi negre i vam pen-



Joaniquet i Espinasa, somrients a la vinya.

ÒSCAR PALLARÈS

I una vegada teniu el vi a punt?

Tenim un parell d'amics sommeliers i sempre els demanem l'opinió. Ells són els qui en saben, per això els demanem que facin el tast! (Riuén.)

Aquest any hi haurà dos vins nous, els de les DO Empordà i Penedès.

Sí, la nostra intenció és anar incorporant dos vins cada any i fer coses diferents. Aquesta vegada també en fem un de blanc, el Penedès, i un de negre, l'Empordà. Ara hem fet una mena d'experiment precisament per mostrar les particularitats de cada territori. En el cas de l'Empordà, hem agafat pràcticament el mateix cupatge que vam fer servir al Priorat, però exportat a la terra de la tramuntana. Tots dos són fets amb garnatxa, carinyena i cabernet amb un toc de sirà i merlot. El fet d'utilitzar les mateixes varietats, però en territoris diferents, ens permet veure quines són

les diferències entre els vins de cada DO.

I el blanc del Penedès?

En aquest cas teníem molt clar que volíem demostrar que el Penedès és el territori que ens donava més opcions de fer coses diferents. Així com amb

El Dotzevins DO Alella ha estat elaborat pel celler Bouquet d'Alella

el Priorat i l'Empordà hem agafat el mateix cupatge perquè en sortissin vins diferents, el Penedès i l'Alella no tenen absolutament res a veure. El Penedès és fet amb macabeu, chardonnay i muscat.

Cada any en fareu un de blanc i un de negre?

No, de blancs, només tenim

previst de fer-ne tres com a màxim. L'un és l'Alella, l'altre el Penedès que sortirà aquest any i el tercer serà de la Terra Alta. La resta seran tots negres.

Ja teniu decidit quins seran els vins següents?

Probablement l'any que ve ens decantarem pels de la Conca de Barberà i el Pla de Bages.

Quan preveieu tenir enllestida tota la col·lecció?

La intenció és que d'aquí a cinc anys o sis puguem tenir la col·lecció completa. Però tenim molt clar que no estirarem més el braç que la mà-niga, volem anar a poc a poc. L'any passat en vam fer dos, Alella i Priorat, i aquest any n'incorporem dos més. Quan els tinguem tots fets, volem acabar la col·lecció amb un cava.

On es compren els Dotzevins?

De moment es poden adquirir bàsicament a través de la nos-

tra web, Dotzevins.com. Fas la comanda en línia i te l'enviem a casa.

Si de moment la vostra principal plataforma de comercialització és internet, com ho feu per donar-vos a conèixer?

Fins ara hem anat fent promoció a través de les xarxes socials i sobretot amb el boca orella. Però volem potenciar la pàgina web i començar a visitar fires per promoure'ns. De fet, a la tardor participarem en la nova fira gastronòmica que preparen a les Arenes, a Barcelona.

I en botigues i restaurants es poden trobar?

De moment es poden trobar a la Garriga, en botigues com Cal Jordi, Bona Taula i Can Vallldoriola, i als restaurants el Racó, el Vinòmic i l'Alambí. A Granollers, a la Gamba, i a Parets, a l'Iveca. Ara el desafiament següent és aconseguir que es posin a la venda en una vintena de vinateries. ●

ALELLA

LA VINYA DE BARCELONA



AJUNTAMENT D'ALELLA



AA
ALTA ALELLA
PRIVAT



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

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



Sis municipis de la DO Alella participen en la iniciativa Biblioteques amb DO

L'objectiu d'aquest projecte de la Generalitat, que es va posar en marxa l'any 2013, és portar la cultura del vi de cada territori a les biblioteques

TEXT: ELISABET SOLSONA



Un dels tallers infantils de les jornades, a la biblioteca Joan Corominas del Masnou.

El Servei de Biblioteques de la Generalitat organitza aquest 2015, per tercer any consecutiu, la iniciativa Biblioteques amb DO. La voluntat és dinamitzar l'espai bibliotecari amb activitats i propostes culturals variades, dirigides a tots els públics, per mostrar els trets característics de cada territori vitivinícola. Cada mes de l'any es dedica a una DO catalana. El mes

de març ha estat el dedicat a la DO Alella i s'hi han sumat sis municipis: Alella, el Masnou, Tiana, Martorelles, Sant Fost de Campsentelles i Vilanova del Vallès. A tot Catalunya, quaranta-vuit equipaments participen al llarg de l'any en aquesta iniciativa que té la col·laboració d'entitats de renom literari o vinícola com la Institució de les Lletres Catalanes, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i VINSEUM,

Museu de les Cultures del Vi de Catalunya.

Durant el mes dedicat a la DO Alella, una de les iniciatives més originals i reeixides ha estat el muntatge itinerant "Corrandes amb DO: In vino veritas", als sis municipis. Era a càrrec de "Corrandes són corrandes", coordinades per Christian Simelio i Anaís Falcó, que creen un espectacle de cançó de text improvisat amb la cultura del vi com a prota-

gonista i el procés d'elaboració del vi en clau humorística com a fil conductor.

A banda aquesta iniciativa, els sis municipis participants han promogut prop d'una trentena d'activitats més.

Alella

Alella, municipi que se sumava a aquesta iniciativa per tercer any consecutiu, va començar amb la presentació de la *Guia d'enoturisme de la DO Alella*, del sociòleg i escriptor Lluís Tolosa i la sommelier i dietista nutricionista Clara Antúnez. També es van fer activitats familiars com una hora del conte amb espectacle de titelles i música en directe i el taller de manualitats de taps de suro "Tap i tap", una de les activitats de més èxit, segons que explicava la directora de la biblioteca Rosa Casas.

Unes altres iniciatives destinades a un públic més adult van ser *Històries del vi i del beure* i *Els sants bevedors*, narracions a càrrec de Carles Alcoy inspirades en obres literàries d'autors com Julian Barnes i Joseph Roth, amb el vi d'eix central i adaptades al context allelenc. El sorprenent humor de les històries de Carles Alcoy va fer riure tots els assistents. Entre les activitats que es van fer a la Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella també es destacava el Club de Lectura protagonitzat per l'escriptor i pe-

CEDIDA

riodista Rafael Nadal, autor de *Quan en dèiem xampany*. Una altra proposta, en aquest cas també emmarcada en la segona temporada de "Literatura amb els cinc sentits", va tenir com a eix l'escriptor nord-americà David Foster Wallace, estendard de l'avantguarda literària dels EUA d'aquestes últimes dècades. El responsable de l'editorial Periscopi, Aniol Rafel, i el traductor de Foster Wallace, Ferran Ràfols Gesa, van ser els encarregats de glossar la figura i l'obra d'aquest escriptor. És autor de *L'escombra del sistema* i *L'aigua és això*, manifest que va llegir tres anys abans de morir a la festa de promoció de Kenyon College, a Ohio, i que l'actor

La biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella va acollir una nova sessió de 'Literatura amb els cinc sentits'

Mark Ulloa va pronunciar per acostar els espectadors a la manera que tenia Foster Wallace de mirar-se el món. Aquesta trobada es va maridar amb el vi PS Xtrem d'Alta Alella.

El Masnou

Al Masnou, la Biblioteca Joan Coromines es va sumar a Biblioteques amb DO per primera vegada aquest 2015 amb quatre activitats, dues per a un públic infantil i dues per a públic adult. Per als més petits es van dur a terme dues sessions especials del BiblioLAB, el laboratori de

lectura adreçat als infants: els més menuts hi van aprendre a fer la seva pròpia ampolla de vi, un vi amb una collita molt especial, l'any d'aniversari de cada nen i nena; i els més grans van participar en un altre taller impartit per Elisenda Guiu que els va permetre d'introduir-se en el vi a través del llenguatge, aprenent el significat d'algunes paraules de l'àmbit vitivinícola.

Respecte a les activitats per a adults, a banda el muntatge de "Corrandes són corrandes", el periodista Marcel Gorgori fou l'encarregat d'orquestrar un maridatge entre la música clàssica i els vins també amb l'objectiu de despertar l'olfacte, el gust i l'oïda, un pretext per gaudir de la bona música i els bons vins.

Martorelles

A Martorelles es va poder visitar durant tot el mes de març "Entre vinyetes", una exposició elaborada pel personal de la Biblioteca Montserrat Roig per explicar la relació entre el còmic i el vi. També es va presentar la guia d'enoturisme de la DO Alella, una presentació que es va maridar amb un tast de vi de Martorelles. A banda, el cinema i l'art també foren l'eix de dues de les activitats: la projecció del documental *Desconstruint el vi català* i una tertúlia sobre la relació de l'art i el vi dirigida per l'artista visual Mercè Ortega. La tertúlia literària, amb l'escriptor Roger Vilà, es va centrar en la novel·la Marge, ambientada al Priorat. Per als més petits es van fer activitats com una hora del conte especial amb la proposta "El ratolí Valentí descobreix el vi".



La biblioteca d'Alella va posar a l'abast dels usuaris molta bibliografia vinícola.

CEDIDA

Sant Fost de Campsentelles

La Biblioteca Bibli@teneu es va sumar a Biblioteques amb DO per primera vegada amb una sessió de contes per a infants de fins a tres anys per acompanyar-los

Sant Fost de Campsentelles i Vilanova del Vallès es van incorporar per primera vegada al projecte 'Biblioteques amb DO'

a descobrir el raïm i també un taller de cuina amb el vi com a ingredient de les receptes. Les dues últimes activitats que s'han programat, les "Corrandes són corrandes" i una hora del conte per a nadons, es van haver de suspendre arran dels tres dies de dol decretats per la tragèdia aèria dels Alps. Des de la biblioteca, amb tot, es mostraven satisfets de la participació a Biblioteques amb DO i l'any que ve s'hi tornaran a sumar.

Vilanova del Vallès

Vilanova també s'hi va afegir per primera vegada. Durant

tot el mes de març es va ambientar la biblioteca amb motius relacionats amb el vi, es van organitzar activitats infantils com una hora del conte amb la Cia. Patawa, que va tenir molt d'èxit, i també adreçades a un públic adult com la tertúlia literària moderada per José Luis Ibáñez sobre l'obra *El celler* de Noah Gordon. Les activitats es van tancar amb un taller d'iniciació al tast de vins a càrrec de la Vinoteca Mundi del municipi i una degustació musical de cançons populars dels Països Catalans amb Carles Belda. Des de la biblioteca reconeixien que confiaven en una participació més gran i de cara a l'any que ve van condicionar tornar-se a sumar a Biblioteques amb DO al finançament econòmic que rebien per poder organitzar les activitats.

Tiana

La Biblioteca de Can Baratau de Tiana també va organitzar activitats sobre el vi durant el mes de març. El taller de taps de suro adreçat als més petits va ser una de les iniciatives que va tenir més bona acollida entre els tianencs, juntament amb l'espectacle "Corrandes són corrandes". ●

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66

AV¹⁹₀₆
ALELLA VINICOLA

PASSAT, PRESENT I FUTUR

Vinyes pròpies
Agricultura ecològica
Varietats tradicionals
Vins originals



Visites guiades
Trobareu els nostres vins i caves a la botiga del celler
i a tots els comerços especialitzats de la zona



Obre la porta el Museu Romà de Premià de Mar

L'edifici octagonal de Can Ferrerons va passar d'usos residencials a centre de producció vitivinícola a partir del segle V dC

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Premià de Mar té un nou equipament museístic: el Museu Romà. Recentment inaugurat, conserva les restes arqueològiques romanes d'un edifici de planta octagonal d'època del baix imperi, del segle V dC, ara visitables al subsòl dels carrers d'Enric Granados i de Santiago Rusiñol.

L'espai forma part de les troballes arqueològiques localitzades a la zona de Gran Via-Can Ferrerons: des del 1969, en una extensió d'unes 5,5 hectàrees a la part nord-est de Premià de Mar, a uns dos-cents metres per sota del Camí del Mig, han anat aportant restes i objectes que permeten identificar un àmbit cronològic d'uns set segles, datables des del començament del segle I dC fins al VI dC.

El conjunt de restes arqueològiques s'interpreta que formaven part d'una gran finca residencial, de caràcter senyorial (*pars urbana*) i industrial (*pars rustica*), amb uns quants edificis, comparable a jaciments maresmenecs com les vil·les de Torre Llauder a Mataró, Can Sentromà de Tiana i Cal Ros de les Cabres del Masnou (a la zona del torrent de l'ase). Tots són grans conjunts agraris romans, principalment vinculats al sector vitivinícola.

L'edifici octagonal

En concret, l'edifici singular de forma octagonal –sense més exemples a Catalunya– fou descobert al final del 2000 en



Vista aèria del curiós edifici de planta octagonal.

el decurs de la urbanització de l'anomenat aleshores Sector Horta Ferrerons. Les tasques arqueològiques, les va desenvolupar entre el 2001 i el 2003 l'empresa alelenc Actium Patrimoni Cultural SL, amb la direcció tècnica de Ramon Coll i Josep Font. Actualment es poden visitar museïtzats uns 550 metres quadrats dels aproximadament 710 metres quadrats que té l'edifici principal, inspirat molt probablement en els models de planta centralitzada de l'arquitectura imperial romana.

L'edifici és datat entre el segle V dC, quan es va aixecar de nova planta, i el segle VI dC. Es tracta d'una obra

simètrica amb un excepcional estat de conservació. Les habitacions es distribueixen de manera geomètrica al voltant d'un gran espai central també de planta octagonal. Va ser concebuda com un pavelló per rebre visites: hi ha quatre habitacions quadrades, tres per fer-hi banquetes i la quarta seria l'entrada al recinte; i també un *balneum*, uns banys termals de caràcter privat: el vestidor (*apodyterium*), les banyeres d'aigua freda (*frigidarium*), tèbia (*tepidarium*) i calenta (*caldarium*) amb una petita banyera (*alveus*), i un annex adossat a l'exterior on s'escalfaven les sales calenta i tèbia (*praefurnium*).

Usos vitivinícoles

Posteriorment, en un segon període que es desenvolupa entre els segles V dC i VI dC, adaptant-se als temps, al declivi social i econòmic que acompanyarà la fi del món romà, l'edifici es va destinar a usos productius i industrials i també va acollir habitatges més modestos.

Hi va haver remodelacions dels espais interns i s'hi va encabir una gran premsa (*torculum*) per elaborar vi laietà que, una vegada premsat, utilitzava l'espai de l'antiga piscina d'aigua freda, reutilitzada com a dipòsit (*lacus vinarius*). El vi s'emmagatzemava en tines de ceràmica semisoterrades (*dolia defossa*) per a la fermentació i l'envelliment.

Unes altres habitacions es van utilitzar com a taller de metalls, on es forjava ferro i es fonien elements de coure i bronze. També durant la segona meitat del segle VI dC alguns espais van esdevenir lloc d'enterrament, amb restes d'una petita necròpoli.

L'arqueòleg Ramon Coll incideix que l'imponent edifici octagonal "permet explicar als visitants conceptes de la vida quotidiana a l'època romana com ara la concepció que tenien basada en el gaudi, amb la celebració de banquetes". Respecte a la part rústica i la segona etapa d'ocupació de l'edifici, assenyala que "el motor econòmic de Can Ferrerons va ser la producció i comercialització del vi laietà, amb restes ben evidents d'unes quantes èpoques". ●

Tast Tiana 2015: més i millor

Les jornades gastronòmiques i del vi tianenques per excel·lència tornen amb força un any més amb atractives propostes per a tots els visitants

TEXT: CRISTINA CARACUEL



El Tast Tiana és punt de trobada i de gaudi vinícola i gastronòmic entre veïns i visitants.

QUICO LLUCH

Havent tancat el 2014 com una de les edicions de més èxit, el setè Tast Tiana torna amb un acurat programa farcit d'activitats els dies 12, 13 i 14 de juny.

El sorprenent creixement d'aquesta fira, àmpliament consolidada i promoguda per l'Associació de Comerciants

i Serveis Tianencs (ACIST) i la Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tiana, és indiscutible. Cada any el Tast Tiana ha acostat, amb caràcter propi i marcat, la cultura, la gastronomia i el comerç de proximitat a un públic cada vegada més involucrat i exigent, i ha posicionat els productes locals al lloc que els pertoca.

El Tast Tiana es portarà a terme, com el darrer any, dins els actes de la Festa Major Petita, a la plaça de la Vila. Així mateix, al mateix marc de la mostra gastronòmica també tindrà lloc el Fira Tast, la fira artesana i comercial que es durà a terme als carrers més centrals del municipi.

Enguany l'arrencada dels actes tindrà lloc el diumenge

7 de juny, al Casino de Tiana, amb la projecció de la pel·lícula *Bottle Shock* (2008) de Randall Miller, programada dins l'activitat del "Cinema temàtic Tast Tiana".

Seguidament, una vegada inaugurades formalment les jornades amb el pregó de la reconeguda presentadora badalonina Lúdia Heredia, es podrà gaudir de tres dies plens

d'activitats relacionades amb la gastronomia i el vi, com per exemple conferències, degustacions i visites a cellers que arrodoniran unes jornades d'oci, cultura i ciutadania.

El desafiament d'aquesta nova edició, després d'haver finalitzat el 2014 amb un increment de cinc-cents tiquets més venuts en comparació del 2013, es basa a saber trobar el factor diferencial respecte de les altres mostres veïnes i poder oferir al públic qualitat, diversió i una experiència única.

Enguany el preu dels tiquets serà de 10 euros, tant per al tast com per al vi, i inclouran, respectivament, tres plats i unes postres i tres vins més la copa corresponent.

Gastronomia local i vins DO Alella

Quin millor aparador per promoure la DO Alella que el Tast, on s'acosten al consumidor, ja sigui ocasional, entès o principiant, productes de qualitat i proximitat. Durant la realització d'aquestes activitats es podrà gaudir amb les propostes dels cellers Alta Alella, Quim Batlle, Marquès d'Alella-Parxet, Can Roda, Altrabanda, Alella Vinícola, Bouquet d'Alella i Mas Pellisser (petit celler tianenc amb vinya a Cardedeu i que, per tant, no té el segell de la DO Alella). Tots enfortiran i acostaran l'oferta vinícola als visitants que es desplacin fins a l'espai, amb la possibilitat de tastar una selecció de vins propis i sorprenent amb les particularitats de les seves propostes.

Però l'oferta de les jornades no s'acaba aquí. D'entre els restaurants i pastissers participants hi ha enguany noms



QUICO LLUCH

com Can Roca, Club Casino Tiana, el Casal de Tiana, l'Avi Mingo, les Terrasses de Sant Romà, Mas Blanc, Mas Corts i la Caseta de Mas Corts, Tirati Tiriti, Forn Solà i Xocopau i Forn Pastisseria Aixelà. També és prevista, com cada any, la participació de restaurants convidats d'algunes altres poblacions.

Novetats del 2015

Quant a qüestions estètiques, per a la nova edició el cartell del Tast Tiana (vegeu la contraportada de la revista) no té la representació de la tradicional ampolla de vi, sinó que deixa pas a un original disseny que, segons la seva creadora, Marta Arnau, s'inspira "en molts elements que formen part i donen vida a un tast gastronòmic i de vi". Arnau diu haver-se decantat també per la figuració d'una forquilla que en simbolitza l'"element bàsic". El color vermell que envolta l'extrem també té significat,

segons l'artista: "Representa una taca de vi, la taca que deixem a les estovalles."

Entre les novetats també hi ha, el diumenge 14, un estand de cervesa artesanal d'Artús Brewery, que hi presentarà dos tipus de cerveses: l'APA (American Pale Ale) i la Dry

Stout (cervesa negra d'estil irlandès). A més a més, es podrà gaudir de conferències gastronòmiques sobre la celiaquia i el gluten, i originals propostes musicals com la de l'Andrea i la Gessamí, que compartiran tot un seguit d'històries a través de la música i la veu. ●

Visites als cellers de la DO Alella

La mostra gastronòmica de Tiana, com cada any, opta per la promoció i difusió dels vins de la DO Alella i ofereix a tots els interessats visites a les vinyes dels cellers de la zona. Amb aquesta activitat es poden conèixer millor les varietats de raïm que s'hi cultiven i les particularitats de cada celler i el seu procés d'elaboració del vi. Cal fer la inscripció prèvia a les visites del 2 al 12 de juny a l'ajuntament, de dilluns a divendres de 9.00 a 14.00.

Dades del tast Tiana 2014

El Tast Tiana 2014 va tancar amb una de les millors xifres: va recaptar un 12% més que l'anterior edició. En total es van vendre a la mostra gairebé 4.000 tiquets: 2.412 de tast gastronòmic i 1.511 de vi, amb uns guanys de 31.000 euros. L'alcaldeessa, Esther Pujol, va valorar els resultats de manera "molt positiva perquè es tracta d'una activitat de promoció econòmica i gastronòmica de la zona amb un recorregut i èxit ja consolidats".



40 anys a Rioja, ara també a la DO Alella

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA - ESPAÑA

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

PROTAGONISTES DEL



Can Roca, s/n · Tiana
Tels. 93 395 07 47
93 395 57 07
www.restaurantcanroca.com

Bunyols de bacallà.



tirati tiriti
bar restaurant pizzeria

Plaça de la Vila, 6 · Tiana
Tel. 93 118 26 75
www.tiriti.es

**Garganelli amb salsa de botifarra
negra amb carbassa i nous.**



AA

ALTA ALELLA
PRIVAT

Camí Baix de Tiana,
Finca Can Genís
Tiana
www.altaalella.cat

AA Lanus

DO Alella
Varietats:
Pansa blanca i altres

TAST TIANA

Coordina:



Lola Anglada, 28 · Tiana
Tels. 93 395 22 06 - 696 458 355
www.avimingo.com

Cap i pota amb cigrons d'Astorga.



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6
Sant Fost de Campsentelles
Tels. 93 570 61 28 - 93 593 55 55
www.mascorts.com

**Crema freda de meló
amb cava rosat.**



Mas Parxet
Tiana
www.marquesde-alella.com
www.parxet.com

Titiana

DO Cava
Varietat:
Chardonnay



Restaurant
Club Casino Tiana

Edith Llaurador 4-18 · Tiana
Tel. 93 395 49 02

Faves a la catalana.

PROTAGONISTES DEL



Camí Dalt d'Alella, 15 · Tiana
Tel. 93 395 38 12

Melós de vedella amb el seu suc.



El Casal

Isaac Albèiz, 8-10 · Tiana
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060
www.casaldetiana.amawebs.com

**Peu de xai a la crema de ceps,
mascarpone i llàgrimes de trufa.**



*Prim
Balle*

La Sentiu, s/n
Tiana
www.vinosde-alella.com

Foranell Picapoll

DO Alella
Varietat: Picapoll

TAST TIANA

Coordina:



Pastisseria i Fleca
Aixelà

Isaac Albèiz, 26 · Tiana
Tel. 93 395 27 02

Tartaletes variades.



Sant Jaume, 6 · Tiana
Tel. 93 395 26 02

Tiana.



mas pellisser

Isaac Albèiz, 15 bx
Tiana
Tel. 93 465 40 64

**Escumós Brut
Nature**

Vi sense DO
Varietat: Garnatxa
negra





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



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



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

INS ALELLA



*T'interessa el món del màrqueting i el vi?
T'agradaria treballar en aquest camp?*

VINE A L'INS ALELLA I T'INFORMAREM SOBRE EL NOSTRE CICLE DE GRAU SUPERIOR

Preinscripció oberta



INS ALELLA · Av Bosquet 7 · 08328 Alella
Tf 935403110 · iesalella@xtec.cat · www.insalella.cat

Amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Alella i els cellers de la DO Alella



• ————— •

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

• ————— •

Dels productors de Castillo de Sajazarra, ara toca In Vita

Set anyades genuïnes d'In Vita en un tast únic dirigit per l'enòleg Jabier Marquínez

Pocs cellers del món elaboren vins caixer per als practicants de la religió jueva, i són uns productes molt demandats als mercats exteriors. La finca de Bell-lloc de la Roca del Vallès, emparada sota la DO Alella, és una de les parcel·les que destina el 100% de la producció a atendre aquest segment de mercat. Sens dubte, és una bona oportunitat perquè el nom d'Alella s'erigeixi com a referent de vins de qualitat en uns quants països de tot el món. L'enòleg del celler ha compartit un tast vertical en exclusiva per als estudiants del "màster" de l'Institut d'Alella explicant les singularitats de totes les anyades d'In Vita des del començament de l'elaboració fins a l'última anyada

TEXT: ESTER BACHS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El dimarts, 5 de maig, cap a les vuit del vespre, l'Institut d'Alella no va tancar les aules, sinó que va tornar a obrir la porta als exalumnes del Grau Superior d'Enologia i Màrqueting de l'INS Alella que s'han engrescat a seguir el Curs Avançat Anàlisi Sensorial i Cultura Vitivinícola, el que ells anomenen amb afecte *el màster*. Així doncs, s'ajuntaven les taules i es preparaven set copes per persona. Hi havia sessió de tast, com cada dimarts quinzenalment, però aquesta vegada era especial i única perquè combinava una *masterclass* i una sessió de tast vertical d'In Vita.

Tots els assistents, entre els quals també es van afegir alguns convidats i l'equip de *Papers de vi*, vam arribar a la cita puntuals i amb gran expectació. Aquell vespre tastaríem totes les anyades del vi caixer de Castillo de Saja-



L'any 2008 el primer In Vita veia la llum.

zarra que hi ha al mercat i que s'elabora sota el paraigües de la DO Alella des del 2008. Un tast únic perquè probablement no es repetirà gaires ocasions més. Desafortunadament –o afortunadament per al celler– la primera anyada de l'In Vita ja s'ha exhaurit. Algunes de les ampolles, concretament les del 2011, les recuperava d'Andalusia Jabier Marquínez, l'enòleg del celler, l'encarregat de dirigir-nos la vetllada i compartir els seus coneixements. La mostra del 2008 era l'única que ell mateix guardava a casa seva com a record del seu primer vi DO Alella.

Com ens introduïa el redactor en cap d'aquesta revista, Òscar Pallarès, la sessió de tast que estava a punt de començar s'organitzava amb la col·laboració del director del *màster*, Oriol Artigas, i va tenir un bon temps d'espera. Primer s'havien d'obtenir unes quantes anyades d'In Vita per-

què la mostra fos representativa. Ens recorden que per als apassionats del vi és un deure conèixer les evolucions de les begudes i, sobretot, si són de la zona on vivim. Amb el naixement dels ceps i les primeres vinificacions, més o menys encertades, s'hi afegia un altre entrebanc que ens va allargar la curiositat un any més: la calamarsada del 2013. La culpable d'arrasar una gran part de la producció de raïm de la zona i que l'anyada d'In Vita fos molt peculiar i poc representativa. No era just acabar el tast vertical amb aquesta ampolla. I Marquínez preferia veure què passava amb el 2014. I les inquietuds per contrastar les anyades s'acumulaven fins que aquesta primavera han aparegut les ampolles al mercat. Aleshores la cosa estava cantada: una

“Entrem en matèria. Primer de tot, Marquínez ens va explicar la seva història, la del Castillo de Sajazarra, i el seu celler fundat el 1973”

trucada a l'Òscar i tot ja planificat “virtualment” des de feia temps! Reunim el comitè de tast per aprofitar òptimament les poques ampolles que hi ha disponibles de les primeres anyades i coincidim en el dia i l'hora amb l'enòleg perquè ens expliqués què feia algú de la Rioja, a sis-cents quilòmetres de casa seva, elaborant vins blancs d'Alella.

Doncs entrem en matèria. Primer de tot, Marquínez ens va explicar la seva història, la del Castillo de Sajazarra, i el seu celler fundat el 1973, adquirit per un matrimoni d'un biscafi i una cardedeuenc. El castell és medieval i resulta que a les masmorres van trobar eines i instruments per elaborar vi amb més de cinc-cents anys d'història. Animats amb les troballes, van començar a elaborar vi per a consum propi, cap als anys 1970, quan a la Rioja només hi



Jabier Marquínez, enòleg de Castillo de Sajazarra, va dirigir el tast.

havia seixanta cellers. Ara n'hi ha sis-cents! Com que la cosa els anava bé, s'hi van posar seriosament i van començar a elaborar vins de qualitat i amb una filosofia de màxim respecte pel medi i d'autosuficiència. És a dir, no compren vi ni raïm, practiquen una viticultura amb tractaments respectuosos i sostenibles, i, sobretot, fan vins per gaudir-los, de “*trago largo*”, no per analitzar-los o dissecionar-los. Com apunta en Jabier: “No cal passar a una sala d'operacions per beure vi.”

A mesura que millorava la qualitat dels seus vins, a la mestressa se li despertà l'enyorança per les seves terres i el record del bon gust dels vins familiars. Per aquest motiu van decidir al principi del 2000 aprofitar unes terres a la Roca del Vallès, a la finca de Bell-lloc, per plantar-hi també vinya. Ningú no apostava que allí sobrevisqués res fins que Marquínez va dir que com a mínim s'havia d'intentar. Ara reconeix que era força ignorant. Pensava que amb el celler



i les diferents parcel·les que tenien a la Rioja, a dotze quilòmetres de la localitat d'Haro, als límits de la denominació d'origen, ja coneixia el pitjor de la viticultura amb les dures nevades de la regió i les constants oscil·lacions tèrmiques. Però el que no sabia encara el nostre portaveu i ni s'hi havia encarat mai era la famosa gota freda de la zona mediterrània, les precipitacions intenses i les calamarsades imprevisibles: el malson de les veremes al·lenques i, ara també, de Jabier Marquínez.

Però gràcies a Xavier García d'Alella Vinícola, un dels primers contactes que es van encuriosir pel projecte de Sajazarra a la zona, va poder entendre millor el comportament del clima prelitoral i de la pansa blanca, que és la varietat que va decidir plantar després de tots els estudis realitzats. Comença el 2006 i diu que la pansa blanca és una campiona: “Ho aguanta tot: té la pell gruixuda per evitar les plagues i els insectes, no es crema amb el sol, etc.” I també té una part on es cultiva sauvignon blanc, una varietat que és molt més soferta que la local.

Els primers anys no van ser fàcils: “Si no ets de la zona, peques de novell.” I el patiment de plantar els nous ceps (una plaga de caragols se li va estendre per tots els tubs que conduïen les noves plantes, i la sequera dels dos primers anys combinada amb la gota freda

Després de dues anyades a Marquès d'Alella, actualment l'In Vita es vinifica a Alella Vinícola

de les primeres setmanes del setembre van fer que el 2006 i el 2007 no pogués veure cap fruit de les seves terres) va fer més forta la relació amb l'enòleg Xavier García. És per això també que l'In Vita es vinifica actualment a les instal·lacions d'Alella Vinícola. D'aquesta manera, les veremes compartides són menys agres per als dos enòlegs.

L'experiència: tast vertical d'In Vita 2008-2014

2008: el primer de tots

Un cop assabentats del perquè del projecte, comencem a tastar els vins i la primera anyada, la del 2008, aixeca un "oh" a la sala quan en descobrim el color daurat brillant. Els signes del pas del temps són ben rebuts pels assistents, tant per les aromes com pels sabors en el vi. Marquinez, que comparteix aquesta ampolla del seu celler personal, ens explica el perfil de cada anyada perquè entenguem el caràcter del vi i el gaudim.

asmava. Van enviar les primícies als seus clients més fidels i el *feedback* fou desanimador, pressionant-los amb els preus i amb un esforç comercial per introduir el vi que no podia ser sostenible a la llarga. Només un importador britànic els va donar l'empenta per continuar i es va quedar tot un palet d'aquest primer In Vita, destacant-ne la qualitat.

Segons les opinions dels assistents, Dario Pin s'estranya que comencem el tast vertical

més aviat l'estil d'un vi del Jura, per la seva oxidació i la salinitat en boca.

Carlos Puñet pregunta pel seu pas en bóta, una decisió que Marquinez ha desestimat en les anyades següents perquè no va acabar de convèncer el joc amb la fusta i per la filosofia comercial d'elaborar vins joves i frescos.

2009: apuntant maneres

L'anyada següent, el 2009, ens diu l'enòleg que és més coherent amb la tipicitat de la regió gràci-

gunten pels llevats utilitzats. No s'empren llevats autòctons, però es busca la màxima neutralitat per prioritzar la tipicitat i el terror. Pou insisteix per què no ho intenten i Marquinez explica que per fer un vi blanc és necessari desfangar el most, un procés amb què s'elimina o es redueix una bona part d'aquests llevats autòctons.

2010: quan el sauvignon blanc vol treure pit

La tercera producció, la del



D'esquerra a dreta: Sarai Tengo, Dario Pin, Dani Fernández, Jabier Marquinez, Lina Rubio, Lito Caramés, Xavi Duran, Carlos Puñet i Oriol Artigas.

El 2008 era el tercer any que s'havia plantat a Bell-lloc i la DO ja permetia collir el 50% de la producció. La decisió va ser compromesa: "Si deixar créixer amb força els ceps o recollir-ne una part i intentar fer un vi experimental." Es decidí recollir una petita producció i es van fer cinc mil ampolles d'In Vita 2008. Aquest va ser l'únic vi fermentat en bóta de roure, amb un cupatge de 60% de panxa blanca i 40% de sauvignon blanc, percentatges que s'havien intentat respectar cada any.

Acabava de néixer el "nen", però al mercat local no entusi-

pel més antic. Per ell, és el més esperat de la nit! Marquinez replica que no troba just començar amb l'anyada més jove i la més aromàtica perquè condicionarà molt la línia del tast. Per la seva banda, Pep Pou destaca la mineralitat i el volum en boca d'aquest vi, molt melós i de records a l'almívar de la fruita.

En general es comenta que si tastéssim aquest vi en copa negra, o a cegues, no costaria gaire imaginar-nos que es correspon a una altra zona vinícola. En Jabier aposta per un Borgonya o, per què no, un Sauternes. Al Dario, li recorda

es a l'experiència i el sacrifici del 2008. També la vinya ja era més adulta per treballar-hi millor i s'obtenen unes deu mil o onze mil ampolles de la collita.

Xavier García, que fins al 2010 no va començar a col·laborar amb Sajazarra, se sorprèn de la vivacitat del vi i, sobretot, pel color brillant i estable.

Dario Pin en destaca les aromes terroses i Marquinez apunta que a la majoria de vins d'Alella, hi tenen força presència les aromes de fumet, de pedra foguera, guix i minerals.

Alguns dels assistents pre-

2010, es caracteritza per haver patit un atac de mildiu (una malaltia causada per fongs que ataca les fulles i el raïm i els descoloreix fins que cauen), a més d'una gran gota freda durant les primeres setmanes del setembre. Això no va evitar que es produïssin entre 24.000 i 30.000 ampolles, que és la producció anual normal de l'In Vita en les 5,5 hectàrees de cultiu de què es disposa a la Roca.

Puñet troba que aquest vi té més tensió, un caràcter més atlàntic i més fresc. Tot i que els percentatges del cupatge són els mateixos que a l'anterior, es

Barcelona és la 3a ciutat més turística d'Europa. Ho aprofitem?

GUIA D'ENOTURISME DE LA DO ALELLA

89 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 90 vins recomanats

Pròleg de Carme Ruscalleda

Disponible a llibreries, cellers, oficines de turisme i als principals hotels, restaurants i vinoteques

PVP 19,00 €

destaca més la personalitat del sauvignon blanc que no el de la pansa.

A Dani Fernández li agrada la longitud i el postgust llarg que ens deixa, precisament pel treball de lies que es dugué a terme i que treu el màxim potencial de la fruita.

Nicolas García pregunta per les dates de verema de cada varietat: la darrera setmana d'agost fou la data del començament de la recollida del sauvignon blanc, mentre que la pansa blanca es va començar a la segona quinzena del setembre.

Lito Caramés es pregunta si

el vi caixer no té diferències importants quant a l'elaboració o les varietats: la importància està que tot el procés s'ha de supervisar per un rabí i que compleixi els requisits de la llei i la religió jueves. Per Marquinez, acceptar el desafiament d'elaborar un vi totalment diferent, sense malmetre'n la qualitat, amb un procés d'elaboració rigorós i amb més costos associats, era una bona oportunitat per a la projecció internacional i aquesta decisió també va fer que a partir d'aquesta anyada l'In Vita passés dels cinc euros que costava el 2008-2010 a

2012: l'alegria comercial

El següent, l'In Vita 2012, incorpora com a novetat el tap semi-sintètic per evitar la reducció del vi i preservar-ne les aromes afruitades. Per això s'observa que encara hi ha un punt de gas carbònic que li dóna sensacions en boca minerals i un toc picant, un vi ben equilibrat i de bona acidesa. Aquesta anyada va donar moltes alegries comercials al celler.

2013: l'any de menys personalitat alellenca

Aquesta penúltima anyada és recordada amb terror. Només es

Xavi García apunta que no cansa ni avorreix, que és una expressió del sauvignon blanc molt elegant.

I un dels altres punts en favor d'aquest vi és que el prescriptor suís Gabriel Geller, l'ha considerat probablement el "millor vi caixer de relació qualitat-preu" del món.

2014: al més jove, dóna-hi temps

L'anyada actual al mercat, la 2014, és un vi molt jove i fresc. S'ha embotellat aquest mes de febrer i té un treball de lies durant quatre mesos que hi aporta més potència aromàtica i una untuositat en boca que el fa persistent. Marquinez està segur que amb uns quants mesos més d'ampolla (probablement, passat l'estiu) el vi encara serà més bo. I tal com queda demostrat amb el tast vertical: "Els vins d'Alella, amb el temps s'expressen magníficament."

La jornada s'acabava, s'endrecaven les copes i les felicitacions a l'enòleg no eren curtes. La passió compartida pel grup d'estudiants i els professionals d'Alella que es van afegir a descobrir l'In Vita treien les seves pròpies conclusions. En resum, amb l'excepció de l'anyada més antiga i la més experimental, tots els assistents donaven fe de la vivacitat dels blancs d'Alella amb les seves opinions, i observaven i contrastaven les evolucions dels vins amb el pas del temps. En general, tots preserven una bona acidesa i una elegància aromàtica molt singular entre les diferents anyades.

Esperem poder tornar a inspeccionar les qualitats d'aquests vins, potser d'aquí a un parell d'anyades més, i deixar que la impredecibilitat de la gota freda i l'atzar ens donin unes altres expressions de l'In Vita. Qui sap. ●



D'esquerra a dreta: Eli Vidal, Nico García, Marc Suñol i Pep Pou.

s'intentarà treballar amb més varietats de raïm i Marquinez defensa que si ho fa, seran autòctones, i que té curiositat pel comportament de la subirat parent i el picapoll.

2011: arribem a un moment de canvi, la decisió d'elaborar vi caixer

Elisabeth Vidal pregunta exactament quina és la diferència entre un vi i un vi caixer. Com explica l'enòleg, per ells va ser una decisió d'aportar valor diferencial en un mercat saturat de referències i per arribar també a un públic nou. Aclareix que

poder apujar el preu i comercialitzar-se al voltant dels onze euros.

Una vegada a la copa, Carlos Muñoz diu que hi predominen les notes de reducció, tret característic dels vins caixer.

A Josep Pou li agraden les pinzellades d'anisats, el cos més intens i més tànnic que els anteriors.

Marquinez matisa que el 2011 va ser un any pràcticament de manual, quant a la meteorologia, i que aquest vi fou molt ben acceptat per la crítica internacional i va obrir nous mercats.

van elaborar dotze mil ampolles d'In Vita i amb prou feines. Una granissada violenta va arrasar gairebé tota la producció de pansa blanca de la finca de Bellloc. Per aquest motiu és l'únic In Vita en què el cupatge és del 40% de pansa blanca i 60% de sauvignon blanc. I es nota.

Elisabeth Vidal comparteix que va ser la primera vegada que tastava un In Vita i no hi reconeixia un vi d'Alella, amb una complexitat aromàtica deliciosa, amb essències que recorden les roses, els litxis, la fruita tropical... Una gran sorpresa al paladar per a tothom.

HOTEL PORTA D'ALELLA
RESTAURANT LES TERRAZAS

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



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

Artesana i natural

Les cerveses artesanes, nutritives i naturals, han fet acostar a la cultura cervesera establiments, aficionats i curiosos. Cada dia són més nombrosos els petits productors que s'apunten a aquesta tendència que posa d'actualitat una beguda amb molta història i que mira d'establir vincles amb la gastronomia.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Cervesa industrial o artesana? Els entesos tenen clara la solució d'aquest dilema: cada producte té el seu moment i el seu públic. Però les xifres canten: la cervesa artesana elaborada per petits productors ha entrat en l'escenari cerveser per quedar-s'hi i cada dia són més els qui aprecien les virtuts d'un producte fet amb cura i emprant productes naturals, que a dia d'avui destil·la un interessant esperit, fruit de combinar tradició amb modernitat.

El Principat, territori cerveser

La tradició cervesera catalana arrenca a la prehistòria. Ho demostren les restes trobades el 2004 a la cova de Can Sadurní, a Begues, en ple massís del Garraf. Datades l'any 4.500 aC, són les més antigues d'Europa relacionades amb l'elaboració de cervesa. Seria molt agosarat afirmar que hi ha relació directa entre l'existència d'aquest producte neolític amb el fet que Catalunya encapçali l'actual boom cerveser artesà de l'Estat espanyol, però la realitat constata que actualment més de la meitat d'elaboradors se situen en territori català, capdavanter d'aquest nutritiu i transversal fenomen que desperta passions i genera moviment econòmic: des de novins-guts que decideixen fer-se la

cervesa a casa a aficionats que es professionalitzen, passant per la indústria de maquinària, equipament domèstic i industrial, establiments especialitzats en la venda i la degustació, fires, pàgines web específiques... Tot un món que traspuja la personalitat i el caràcter que molts troben a faltar al producte industrial. En terres de la DO trobem cerveseries de primer nivell, fàbriques i elaboradors de renom i fins i tot una consultoria especialitzada en el sector.

L'assessoria del malt

Carlos Martínez és allelenc d'adopció i cerveser aficionat amb un notable full de serveis a la causa maltera: més de cinc-centes cerveses artesanes tastades i uns quants centenars de litres de cervesa elaborats domèsticament, "amb resultats desiguals" com modestament confessa. "El primer cop que fas cervesa a casa és un drama! (riu) Surt tot malament! Després en vas aprenent i vas perfeccionant els processos. Però, clar, a la cuina de casa mai no pots obtenir una qualitat professional", explica.

Aparellador en actiu, els alts i baixos propis del ram van fer-li buscar punts en comú entre afició i professió. El nexa sorgí a través de la coneixença d'Oriol Urgell,

enginyer tècnic agrícola experimentat en la gestió de projectes relacionats amb l'alimentació artesana. Tots dos compartien inquietuds i van decidir sumar esforços per crear, el 2013, Bier Pro Consulting (www.bierpro.info), una consultoria que assessora en tot el que té relació amb la cervesa artesana des del punt de vista legal i productiu. "Fem des d'estudis de viabilitat tècnica i econòmica inicials fins a projectes lliurats claus en mà", ens explica en Carlos. "Hi ha marques sense fàbrica pròpia, establiments que sumen degustació i fabricació (anomenats *brew-pubs*), aficionats que volen professionalitzar la seva activitat... En aquests casos

Al nostre territori hi ha elaboradors, bars especialitzats i fins una consultoria especialitzada en fàbriques de cervesa

és on la nostra experiència ens permet redactar projectes molt ajustats, optimitzats i que s'executen sense sorpreses." Les obres que firma aquesta refrescant oficina tècnica

són la seva millor carta de presentació: Moska (Girona), Pilster (Manlleu), el bar de l'Homo Sibaritis (Barcelona), Beer CAT (Sant Marçal, a l'Alt Penedès)... En breu enllestiran les dues darreres obres que han dirigit: la fàbrica amb degustació de la Cabra del Maresme, a Cabrera de Mar, i la fàbrica Bertus, a Rubí.

Profund coneixedor del producte i el sector, apreciat i reputat entre els professionals del ram, la col·laboració d'aquest aparellador cerveser ha estat imprescindible per poder materialitzar aquest article.

D'afició a professió

Amb més èxit o menys, en el sector de la cervesa artesana el pas d'aficionat a professional és una constant. As Cervesa Artesana és un dels casos en què aquest salt s'ha realitzat satisfactòriament gràcies a l'empenta d'Andrés López i Sònia Meroño. L'Andrés feia cervesa a casa en l'escàs temps lliure que li deixava la feina en l'empresa familiar d'estructures de ciment armat. La davallada de la construcció va fer-li considerar la idea de professionalitzar el seu passatemp i, com que podia disposar de prou espai a la nau on treballava, va dedicar-se a estudiar en profunditat el projecte: maqui-



A l'esquerra, Andrés López, d'As Cervesa, i a la dreta, Héctor Rodríguez-García, responsable de Balate.

nària necessària, processos, proveïdors, costos... Juntament amb la Sònia van fer el cop de cap i van crear la marca As Cervesa Artesana. "Vam anar pas a pas -explica l'Andrés-. Primer vam desenvolupar la

Héctor Rodríguez-García (Balate): "Es tracta de posar la tecnologia al servei de la producció artesana"

recepta, una cervesa de blat a l'estil alemany, que vam denominar *As de Cors*. Vam fer una primera prova de negoci com a *gypsies*, que és com anomenem els cervesers que elaboren la cervesa en fàbriques externes. El resultat va ser engrescador, vam entrar en cerveseries de renom com la Drunk Monk de Mataró i vam decidir tirar endavant la nostra petita planta." L'equipament de la nau de Montornès del Vallès és bàsic, però suficient: cambra frigorífica per als ingredients, olla de cocció amb capacitat per elaborar fins a nou-cents litres de cervesa, fermentadors, dipòsit pulmó i embotelladora. A l'As de Cors van seguir-la l'As de Piques (estil IPA), l'As de Trèvols (estil "ale imperial stout"), i l'As de Diamants (estil propi denominat *Black Summer*). "L'any passat en vam produir noranta mil litres. És una feina

dura, especialment els dies que toca cuinar la cervesa, però en gaudim i ara per ara ens permet guanyar-nos la vida."

L'Andrés insisteix en l'experiència necessària per elaborar cervesa: "Com més treballes, més en saps. La variació en els ingredients és enorme, i en el nostre cas podem passar-nos fins a cinc mesos fent proves abans de donar per bona una recepta. A més, el fet de tenir fàbrica pròpia i fer cervesa per a tercers ens aporta un coneixement extra valuós. Per norma general fem primer vint litres de cervesa per ajustar la recepta i després passem als lots de producció de nou-cents litres. Després cal fabricar amb molt de rigor per assegurar que la cervesa serà sempre igual, controlant-ne el color i el gust."

Cervesa amb arrels gastronòmiques

Les terres de la DO acullen també una cervesa artesana que parteix d'un enfocament diferent de la resta: acompanyar el menjar i apuntar cap al client consumidor de vi. Amb aquesta singular premissa neix Balate, amb arrels a Cabrera de Mar, però que treballa des d'una moderna planta a la veïna Vilassar de Mar. La família Rodríguez-García és l'artífex d'aquesta iniciativa empresarial bastida des del propòsit de fer cervesa al més alt nivell.

La idea sorgí d'Hèctor Rodríguez-García, home de món, que durant una estada a Chicago va tenir el primer contacte amb la cervesa artesana dels EUA, la denominada *craft beer*. La relació entre el

consumidor i el producte li cridà l'atenció, i la retrobà durant un viatge a Escòcia i, més tard, a Itàlia. L'Hèctor va concloure que si a Itàlia el fenomen de la cervesa artesana havia arrelat, a Espanya no hi havia cap motiu perquè no agafés igual. Després d'estudiar el projecte i donar-li forma d'empresa, engrescà tota la família i, junts, posaren en marxa Balate.

La planta construïda a Vilassar és moderna i amb l'obrador controlat informàticament. "Es tracta de posar la tecnologia al servei de la producció artesana: no pasteuritzem, no filtrem, treballem amb productes naturals i sense cap mena d'extracte -explica amb orgull l'Hèctor-. Així podem fer la cervesa que volem, com volem, quan volem. Fins i tot podem elaborar *lager* de fermentació a baixa temperatura a ple estiu."

Els fermentadors de Balate són del tipus isobàric, necessaris perquè la cervesa mantingui el gas generat durant la fermentació i així evitar l'afegiment de sucres per a la segona fermentació. Per aconseguir un producte sense filtrar, però cristal·lí i sense pòsits, les restes de llevat i llúpols s'eliminen per decantació durant el procés de maduració, que dura entre cinc setmanes i vuit. Tot controlat per un mestre cerveser alemany, amb formació universitària en la matèria. "Per fer cervesa cal personal format -conclou l'Hèctor-. I tenir molt clar,

Aigua, malt, llevat i llúpols

Tot i que cada cervesa té la seva recepta particular, en general podem definir-la com una beguda alcohòlica elaborada a partir d'una infusió en aigua de cereals maltats (anomenats *malt*), fermentada i aromatitzada amb llúpols.

El malt sol ser d'ordi o blat i s'aconsegueix a partir de gra hidratat que es fa germinar per, seguidament, torrar-lo per aturar-ne el creixement. Els diferents graus de torrat del malt donaran el gust i color característics a la cervesa.

El malt mouturat es macera en aigua per extreure'n els sucres, i el producte filtrat de la maceració, anomenat *most*, es cou juntament amb flor de llúpols per donar-li amargor i aroma. Després de refrigerar el most fins a la temperatura de fermentació, s'hi afegeix el llevat que transformarà el sucre en alcohol i gas carbònic. La maduració i la segona fermentació (responsable del clàssic bombolleig de la cervesa) solen fer-se amb la cervesa ja envasada en l'ampolla o barril amb què se serveix al consumidor.

com es veu en aquesta planta que considerem modèlica, que fer cervesa és un 40% d'ofici i un 60% de neteja.”

El resultat d'aquesta combinació de tecnologia i tradició no és destinat a les cerveseries tradicionals: “El nostre client és el consumidor de vi que decideix provar amb Balate una cosa diferent. Per crear una cervesa, comencem especificant quins plats voldrem acompanyar. A partir d'aquí, la definim amb l'ajuda d'entesos. Una vegada sabem què volem ens posem a treballar.” L'acceptació, després d'un any al mercat, és bona: “Som en uns quants restaurants premiats amb estrelles Michelin i des del començament de l'any ja hem produït tant com durant tot el 2014.” De moment Balate elabora tres cerveses de les que anomenen *anuals*,

amb producció constant tot l'any. A més, innoven fent experiments puntuals que, si tenen acceptació, poden arribar a tenir continuïtat en la producció. A Balate tot fa referència a l'aigua, principal ingredient de la cervesa: el nom és un localisme de Granada (d'on són originaris els Rodríguez-García) referit a les sèquies, i les cerveses són batejades amb noms de riu: Darro, Nil, Ter, Rin...

Locals especials per a un producte diferent

La cervesa artesana té un públic fidel i entès que ha afavorit l'aparició d'establiments especialitzats, espais que brinden un ambient agradable i distès on assaborir tranquil·lament qualsevol de les moltes cerveses disponibles. Es tracta de

negocis que volen dedicació i treball constants, precisament perquè tenen un públic exigent i atent a les novetats. Probablement la cerveseria de referència al Principat és a Mataró: la Drunk Monk. Quinze sortidors de cervesa i

“La cervesa artesana té un públic fidel i entès que ha afavorit l'aparició d'establiments especialitzats”

més de tres-centes referències embotellades no són fàcils de gestionar, segons Moisès Campedrós, l'actual propietari: “Tot i estar especialitzats

en cervesa belga, hem d'estar al corrent del que es cou als EUA i del que es fa aquí, de com s'organitzen les altres cerveseries i les novetats presentades a les fires.” Fer pedagogia en un món que viu moments d'efervescència és molt important. Si més no, és l'opinió de Fernando de la Fuente, al capdavant de la Cerveseria Ferran, a Alella, un establiment de perfil més convencional i ambientació entre futbolística i musical, on tres neveres atresoren unes dues-centes varietats de cervesa de tot el món: “Jo vull que la gent tasti, que s'aficioni i que esdevingui amant de la cervesa. Acostumo a demanar els gusts i proposo les consumicions en conseqüència. També he organitzat tastis i cursos d'elaboració casolana.” En aquest vessant



Moisès Campedrós (Drunk Monk) / David Moya (Les 4 Pedres) / Carlos Martínez (Bier Pro Consulting) / Fernando de la Fuente (Cerveseria Ferran).

didàctic que cerca acostar al món cerveser d'una manera amena, l'oferta és variada. Entre les parets literalment empaperades d'etiquetes de cervesa del singular les 4 Pedres de Badalona, en trobem exemples reeixits. Allí David Moya ha organitzat tasts, maridatges gastronòmics i uns curiosos maridatges de cervesa amb música. Una innovadora proposta que fins i tot ha rondat per l'estranger, una proposta que va necessitar dos anys de cuina fins a quedar arrodonida i que ha gaudit de molt d'èxit.

L'auge cerveser que encapçala Catalunya genera un degotall continu de novetats elaborades per petits productors locals, de vegades de qualitat desigual. En Moisès és clar i català: "Els qui ja fa anys que s'hi dediquen han aconseguit bons productes i una certa estabilitat en l'oferta. Però de vegades em ve a veure gent que creu que perquè a casa ha fet cervesa un parell de vegades ja pot començar a produir-ne i a vendre'n, i això no funciona així. Crec que ens

Classificació bàsica

La terminologia que envolta la cervesa seria suficient per omplir un diccionari. No cal convertir-se en expert i dominar una quantitat enorme d'anglicismes per introduir-se en el món de la cervesa artesana, però aquí deixem les definicions clau dels anomenats *estils de cervesa* segons el sistema de fermentació:

Ale o alta fermentació. La fermentació es du a terme a temperatures que oscil·len entre els 20 graus i els 25. Les Pale Ale (de tradició anglesa amb malts de tipus pale), les IPA (Indian Pale Ale, de gust especialment amargant) o les Stout (negres en què s'empra malta torrefacta en l'elaboració), en són un exemple.

Lager o fermentació baixa. La fermentació es du a temperatures d'entre 10 graus i 15, amb llevats de baixa fermentació. La majoria de cerveses industrials es produeixen mitjançant aquest sistema, nascut per afavorir l'obtenció de cerveses especialment transparents. Les Pilsener txeques i alemanyes en són les més populars.

Cerveses de fermentació espontània. S'elaboren fent servir els llevats que hi ha en suspensió en l'aire en comptes del tradicional llevat afegit. El gust especialment àcid és degut a la presència de llevats que produeixen àcid acètic i àcid làctic. Les cerveses làmbiques, elaborades originalment a Lembeek (Flandes), són la varietat més popular d'una cervesa que, a causa del procés d'elaboració i el madurat en bóta, sol ser més cara que la dels altres estils.

trobem en ple boom i que el temps posarà cadascú al seu lloc." Des d'Alella, en Fernando reclama als elaboradors ca-

talans "augmentar la varietat de l'oferta" i tot i que reconeix la feina d'uns quants elaboradors, en alguns casos també

critica "una certa falta de professionalitat". En David veu en l'exportació el vessant positiu de la producció local: "És cert que hi ha elaboradors a qui els queda camí per recórrer. Però hi ha marques que ja venen el seu producte fora i això és molt significatiu."

Els entesos coincideixen a dir que els camins de cervesa i gastronomia semblen voler convergir. Ho pensa en Moisès i en fa bandera tot traient el màxim profit de la menuda cuina del Drunk Monk: "Una bona cervesa s'ha de poder acompanyar de bon menjar. Aquí tenim, a més de la clàssica hamburguesa, una carta amb vint formatges. És un apartat de l'oferta que volem potenciar en un futur pròxim." En David és de la mateixa corda: "L'èxit dels maridatges que organitzem és un exemple de la comunitat entre gastronomia i cervesa. A més, penso que el paladar de la cervesa dona més joc que no el del vi. La cervesa té moltes varietats i podem maridar-la amb tots els sabors, fins i tot amb el picant." ●

Maheso[®]

NOVA GAMMA DE PASTA

CANELONS I LASSANYES

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

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

Atenció al Client 902 10 34 81

Tast de cerveses artesanes del territori DO Alella. Cerveseria Ferran, 15 de maig

Difondre les virtuts de la cervesa artesana és un plaer, però encara ho és més poder assaborir els productes dels elaboradors locals i compartir l'experiència amb entesos en la matèria. Amb aquest objectiu ens vam trobar a la Cerveseria Ferran un grup heterogeni de tastadors que reunia dos professionals del ram (Fernando de la Fuente, propietari de la Cerveseria Ferran, i Carlos Martínez, de Bier Pro Consulting), un expert en tasts (Ricard Salgado), una sommelier (Eli Vidal), un incondicional i *cervesafilic* (Àlex González) i dos emissaris de *Papers de vi* (Òscar Pallarès, redactor en cap, i qui signa aquestes línies). Carlos Martínez va oficiar de mestre de cerimònies i va començar sotmetent a debat públic l'ordre de les degustacions, que hauria de ser de menys intensitat a més. Seguint el consell dels participats més versats vam decidir, arran de la singularitat extrema i per tractar-se d'un estil difícil de classificar, començar per la Cerevisia de les 4 Pedres. Després tastaríem la làmbica de Biir per motius d'acidesa



i enfilàriem el camí de la lògica cervesera fins a haver tastat les vuit referències, amb la contundent Kabuto d'Hort del Barret per al final. Abans d'obrir la primera ampolla, els qui érem nous en el món del tast vam rebre unes indicacions bàsiques de Ricard Salgado: "Cal servir sempre fent trencar la cervesa al fons del got o copa. S'ha d'olorar de seguida, perquè les aromes en la cervesa són molt volàtils. Després cal fer un glop generós i assaborir-lo." D'aquesta enriquidora experiència, n'hem elaborat les fitxes que acompanyen aquest text. Hem decidit d'incloure l'IBU, un estàndard internacional per mesurar l'amargor, que sol oscil·lar entre valors de l'ordre de 15 (corresponent a una cervesa suau) a 70 o més (valor considerat normal per a cerveses especialment amargants, com les Indian Pale Ale). Amb les conclusions en forma de notes de tast, el lector podrà triar la cervesa que més s'adapti al seu gust i córrer a l'establiment més proper a firar-se'n una (o més) i submergir-se en el vastíssim món dels llúpols i llevats.



1. BDN Cerevisia

Elaborador: De Caelo (Badalona, www.4pedres.cat)
Estil: blat, històrica
Alc: 5,5% / IBU: -
Format ampolla: 33 cl
PVP: 2,5 €

A causa del procés d'elaboració, la Cerevisia no fa escuma. S'hi aprecien aromes de mel i cítriques. El glop és sorprenent, té un toc làmbic que recorda els vins naturals. Acidesa marcada i un punt de mel i llimona.

Nota: la Cerevisia és una cervesa de blat que recrea la cervesa gal·la que es bevia en el moment en què les legions de Juli Cèsar van entrar a conquerir els territoris de l'actual sud de França i que es va comercialitzar per tot l'Imperi romà. Se'n recomana el consum a temperatura ambient.



3. Maduixet

Elaborador: Birralta (Sant Cebrià de Vallalta, www.birralta.cat)
Estil: blat, Fruit Beer
Alc: 3,5% / IBU: 15
Format ampolla: 33 cl.
PVP: 3,5 €

Color daurat clar, lleugerament tèrbol, i escuma abundant. La maduixa hi és més apreciable al nas que no al paladar, on és més discreta i subtil.

Nota: cervesa que inclou maduixes del Maresme en la composició.



6. As de Piques

Elaborador: As Cervesa Artesana (Montornès del Vallès, www.ascervesa.com)
Estil: Indian Pale Ale (IPA).
Alc: 6,5% / IBU: 59
Format ampolla: 33 cl
PVP: 3 €

Cervesa color caramel i molt transparent, amb escuma espessa. Olor de llúpols amb tocs de taronja i sucres. Al paladar és sedosa, amb un discret toc amargant, i retrogust de caramel i sucres.



2. Biir làmbica 4B

Elaborador: BIIR (Argentona, www.biir.cat)
Estil: fermentació espontània
Alc: 6% / IBU: -
Format ampolla: 75 cl
PVP: 17,8 €

Color daurat, tèrbol. L'escuma hi és abundant i molt densa. Aromes de sidra i poma verda. Glop amb estructura, àcida i seca. Una cervesa equilibrada i refrescant, tot i l'elevada graduació.

Nota: medalla de plata a la Brussels Beer Challenge del 2014. Millor cervesa espanyola segons el Rate Beer 2014.



4. Balate Nil

Elaborador: Balate (Cabrera de Mar, www.balate.me)
Estil: Lager
Alc: 4,5% / IBU: -
Format ampolla: 33 cl i 75 cl
PVP: 4,9 € (33 cl) i 9,9 € (75 cl)

Líquid daurat i transparent tot i no ser una cervesa filtrada. Olor marcadament herbàcia, amb tocs de romaní i espígol. Paladar agradable, equilibrat, especialment dens tractant-se d'una Lager. Amargor moderada.



7. Baltic Porter

Elaborador: la Mataró Beer (Sant Pol de Mar, www.lamatarobeer.com)
Estil: Baltic Porter
Alc: 8% / IBU: 38
Format ampolla: 33 cl
PVP: entre 3 € i 3,5 €

Color torrat. S'hi perceben aromes de vi de porto, regalèssia i cacau. Al paladar és untuosa i complexa, amb tocs de regalèssia i caramel. Té un punt alcohòlic que hi resta equilibri.



5. Glowing

Elaborador: Averno Beer (Alella, www.facebook.com/beer.averno)
Estil: American Amber Ale
Alc: 5,6% / IBU: -
Format ampolla: 33 cl
PVP: 3,5 €

Color ambarí intens, lleugerament tèrbol, amb poca escuma. Molta aroma de malta, amb un toc de taronja amargant. El glop és interessant, equilibrat, amb retrogust i un toc amargant agradable.



8. Kabuto

Elaborador: Hort del Barret (Granollers, www.barret.cat)
Estil: Strong Ale
Alc: 11% / IBU: 30
Format ampolla: 33 cl i 50 cl
PVP: entre 4 € i 5 €

Cervesa fosca, color caoba. Aroma fresca amb tocs de caramel. Densa i contundent, amb l'alcohol molt ben integrat. Al paladar té gust de malt, mel i un toc afritat.

Nota: medalla d'argent al concurs de cerveses artesanes de Berlín 2014 en la categoria de cerveses de mel.

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

RE: SÍ CLAR!

012
gencat.cat
Cost de la trucada:
segons operadora.

Consumim milers de productes diferents. Separar-los en 5 contenidors és un gest molt fàcil i el benefici és molt gran.

Recorda que el verd és per als envasos de vidre.

Dr. Ramon Folch
Socioecòleg

#pqureciclem

Quim Masferrer ha buscat motius per reciclar. Descobreix-los a:



Amb el finançament de:



ecovidrio
ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO



**Generalitat
de Catalunya**



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

El personatge de...
Altrabanda

Joan Plans

Home de camp, inquiet viticultor

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Joan Plans i Font és un pencaire nat. "S'ho passa pipa" experimentant nous vins. És el singular protagonista d'una dolça, afrutada i aromàtica revolució enològica, sobretot amb la varietat pansa blanca. Juntament amb la seva dona, Roser Celdran, i la seva filla Alba cada vegada més present en el negoci, tiren endavant el celler familiar Altrabanda-Serralada de Marina a Martorelles, a la comarca del Vallès Oriental.

El nom d'*Altrabanda* té una raó de ser: les seves tres hectàrees de vinya es troben als municipis de Sant Fost de Campsentelles, Martorelles i Santa Maria de Martorelles, al vessant interior de la Serralada de Marina, una zona més humida amb una orientació ombrívola i un microclima més continental respecte a la banda litoral. També podríem donar al nom un valor conceptual per la seva originalitat enològica respecte als altres cellers de la DO. Coneguem l'experiència i el perfil humà de Joan Plans, ànima incombustible d'aquest "petit celler de vins d'autor" tal com al número 19 de Papers de vi va definir-lo Agnès Céspedes en un reportatge del celler i els seus vins.

"Sóc de camp"

Joan Plans va néixer a Martorelles el 1959 en el si d'una família generacionalment dedicada a les feines agrícoles. Precisament l'ambient rural i el camp de la seva infantesa "ha desaparegut, és urbanitzat, substituït per fàbriques". Recorda que a Martorelles "es cultivava la patata que, com que era primerenca, s'exportava molt bé a la Gran Bretanya

i França i en sortien trens sencers." "També blat i després blat de moro i mongetes del ganxet." I rememora: "Hi havia una agricultura de subsistència enfocada al consum propi, productes de l'hort, juntament amb gallines, ànecs, conills."

Entre els anys 1980 i 1990 l'explotació familiar va veure's afectada per dificultats del mercat i va reajustar-se cap al sector especialitzat que en Joan denomina "verdura curiosa": blat de moro dolç, bròquil, fonoll, cabdells de Tudela, carabassó en flor... Eren dotze persones treballant-hi i la verdura tenia molt bona sortida comercial a Mercabarna. Tanmateix, eren arrendadors d'una finca agrícola que el seu propietari va vendre's perquè s'hi construïa la gran planta industrial de Coca-Cola de Martorelles, que ocupa ni més ni menys que quaranta hectàrees.

De nou va ser el moment de reinventar-se a partir de l'essència del camp. Va entrar com a encarregat de jardiner a l'Ajuntament de Martorelles i mitjançant l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) va adquirir formació en viticultura i enologia. Així va començar amb la seva dona el projecte de celler a mitjan dècada del 1990.

El raïm de les vinyes familiars era destinat a Parxet i l'any 1998 va començar a fer proves per tal d'elaborar vi per compte propi. El 2000 en van sortir els primers vins amb el segell de la DO Alella. L'afany d'experimentació empírica i, poèticament, podríem dir onírica de la "prova-error i somniar molt per sortir-se'n finalment" ha portat Joan Plans a confegir amb dosis de genialitat uns vins diferenciats de la resta de cellers de la DO i a singularitzar-se al mercat.

"No tinc temps per avorrir-me"

Plans no dubta a definir la dedicació al vi com "una activitat fabulosa, però complexa" per les nombroses feines que comporta i sobretot perquè vol "desmarcar-se de tothom" i elaborar vins diferents, atrevits, transgressors.

"Avui mateix he provat un vi amb figues a partir d'una recepta d'un llibre antic", explica. Inquiet de mena, fa proves d'un vi amb xocolata i el seu vi de te, de flors: "El tinc aparcat. Quan veus que t'equivoques, pares un temps i comences de nou sense influències, com ha passat amb l'esforç per millorar el cava de taronja." Amb l'enòleg del celler no paren perquè "l'es-

pecialització requereix moltes hores al darrere i tot demana el seu temps, és lent i cal ésser conscient de les coses que cal millorar".

Les vendes dels vins Serralada de Marina han pujat de manera dinàmica des de diverses zones i fins i tot es troben al celler amb un excés de feina. La seva dona, Roser Celdran, s'encarrega de les tasques de despatx i de les vendes a tot arreu. La dedicació és completa tota la jornada i és capital per a l'actual trajectòria del celler. La seva filla Alba s'ha incorporat també al negoci familiar progressivament.

Recentment han estrenat una nova web del celler i la dedicació laboral és tanta i creixent que "l'agenda té vida pròpia": proves enològiques, treball a la vinya, compra de productes, venda al mercat de proximitat on fan ells la distribució, assistència a fires... Tant és així que el volum de feina i la varietat de tasques no deixen a Joan Plans participar més en les activitats comunes de la DO Alella. Plans està convençut i és optimista respecte dels seus productes i de les millores que aconseguirà: "Estem ben encarrilats i tenim línies de futur per recórrer." ●

Unes varietats

Un clima

Un sòl

i la mar Mediterrània

La mà de l'home

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA

ALELLA

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

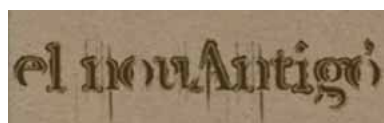


Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



RESTAURANT

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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



Pl. d'Antoni Pujadas, 10B · Alella
Telèfon 93 540 34 51



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

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



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



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



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



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



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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

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



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

EMOCIONS
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 71 84



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



Selecció de vins

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

**Vols anunciar
el teu negoci
en aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

El nou vi de Papers de vi

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

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



Ja a
la venda
9,95 €

Edició numerada
i limitada a 300 ampolles

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat  

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA

7^a Edició



12, 13 i 14 de Juny



AJUNTAMENT
DE TIANA