

# Papers de vi

Núm. 35 · Estiu 2015

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

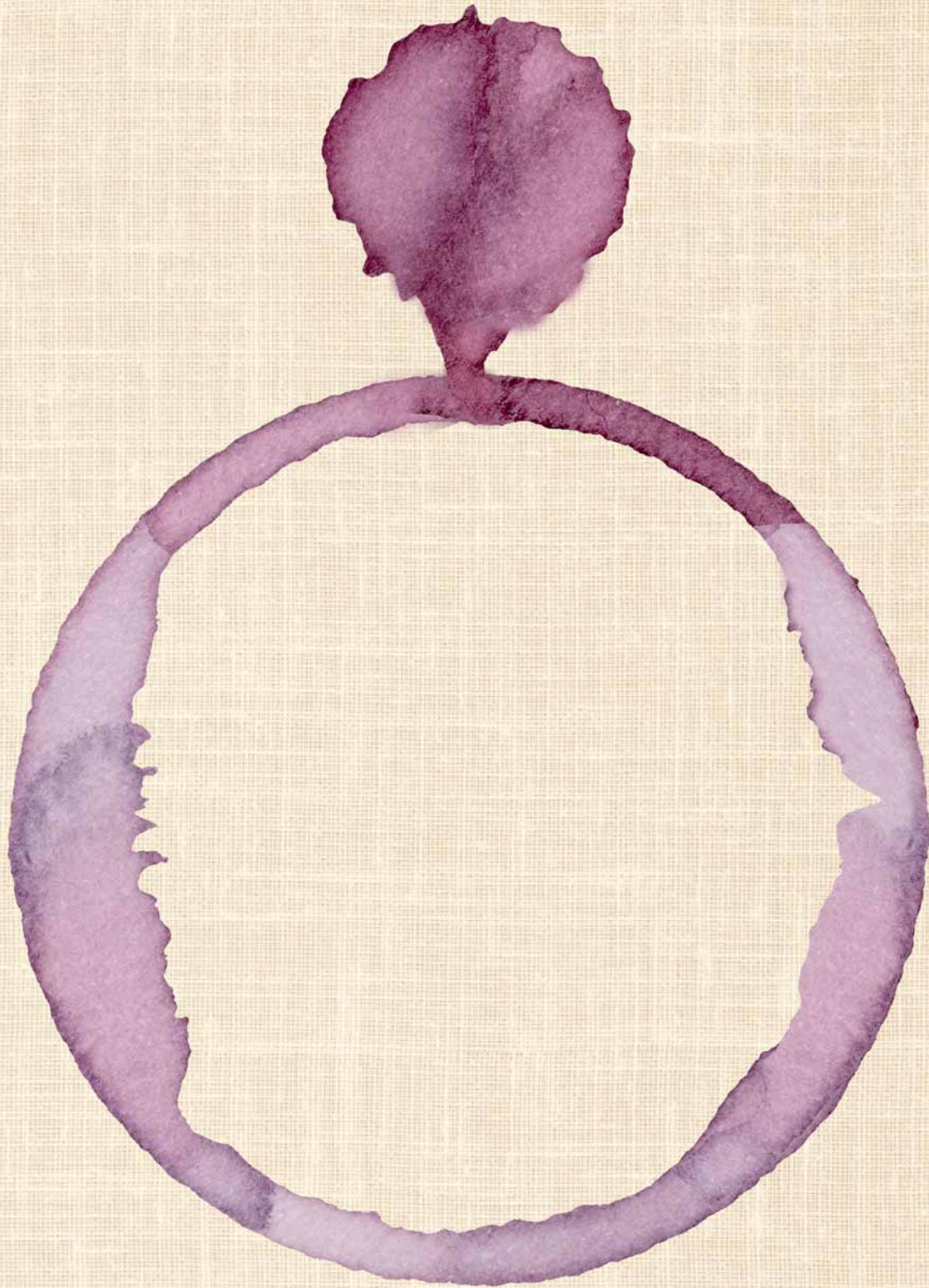
A photograph of Antoni Bassas, a man with glasses, wearing a blue striped shirt and a dark blazer, standing in a cellar. He is leaning on a large wooden barrel. In the background, there are shelves filled with wine bottles and a wooden ladder.

## Antoni Bassas visita el celler Can Roda

Alta Alella inaugura El Celler de les Aus, dedicat a l'elaboració de vins naturals

Cabrils es prepara per a una nova edició de la Mostra Gastronòmica

El tast de l'estiu: panses blanques per a tots els gustos



# 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](http://www.sorliemocions.cat)**



El periodista Antoni Bassas entre les barriques de l'antic celler de la masia Can Roda. Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

**Antoni Bassas visita el celler Can Roda. Hi conversem sobre periodisme, país, vi i gastronomia**

14 ACTUALITAT

**Alta Alella inaugura el Celler de les Aus**

17 ACTUALITAT

**Els vins de la DO Alella, més premiats que mai**

18 ACTUALITAT

**28a Mostra Gastronòmica de Cabrils**

20 GASTRONOMIA

**Algunes de les propostes dels restaurants de Cabrils per a la Mostra**

24 ACTUALITAT

**El Tast Mediterrani, d'Alella Vinícola**

28 EL TAST

**Tast de panses blanques**

32 PERSONATGE DO ALELLA

**Rebeca Ruiz, secretària del CRDO, seduïda pel vi de la DO Alella**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
Aptat. 401. 08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi  
Fax 93 540 07 28

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Susanna Alsina, Mar Galván, Aleix Garcia, Marga Giménez, Jordi Llamós, Marta Loyo, Sigrid Guillem, Rubén Pol, Carlos Puñet, David Roman i Elisabet Solsona**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 **Generalitat de Catalunya  
Departament de la Presidència**

 **AJUNTAMENT D'ALELLA**

 **ALTA ALELLA  
PRIVAT**  **MARQUÉS D'ALELLA**

 **Consorci de Promoció  
Enoturística del Territori  
DO Alella**

## ● ● GLOPS

### Tres cellers de la DO Alella al Vinum Nature

Alta Alella, Quim Batlle i Bouquet d'Alella han participat en l'última edició del Vinum Nature Barcelona, el saló internacional de vins ecològics, naturals i biodinàmics. Aquesta fira professional, que es va fer el 31 de maig i l'1 de juny, ha comptat amb pràcticament un centenar d'expositors. El Vinum Nature Barcelona, que ja pensa en l'edició 2016, vol consolidar-se com un dels llocs de trobada de referència al sud d'Europa.

### Èxit del tast de paisatge de "Pensa en Vi"

Prop d'una setantena de persones han participat en la trobada promoguda per l'associació Pensa en Vi, del celler Talcomraja. L'original proposta ha maridat vi, cultura, paisatge i gastronomia km 0 d'Arenys de Munt i els municipis de l'entorn. Així doncs, s'ha fet una passejada per la finca del celler mentre es degustaven cinc vins, es parlava d'història i es presenciaven un parell d'espectacles de circ. Tot plegat acompanyat per una mitja cobla de flabiol, tamborí i sac de gemecs. Els assistents també van poder tastar-hi truita i anguiles fumades que elabora una empresa de Sant Iscle de Vallalta.



CEDIDA

### El Maresme celebra les Jornades Gastronòmiques del Peix i el Marisc

Les cuines de cinquanta-quatre restaurants de catorze municipis de la comarca han participat en les Jornades Gastronòmiques del Peix i el Marisc del Maresme. És el quart any que el Maresme reivindica la seva tradició marinera amb aquestes jornades, durant les quals els establiments adherits ofereixen plats i menús mariners. Per promoure-les, el Consorci de Turisme, conjuntament amb Productes de la Terra Maresme, ha editat un opuscle que recull tots els menús mariners que ofereixen els restaurants. També s'hi inclouen un conjunt de visites turístiques que es poden fer a cada municipi i cinc receptes acompanyades d'una proposta de maridatge amb vins de la DO Alella, a càrrec de l'enòleg Jordi Pujolràs.

## Portes obertes a Parxet

Una cinquantena de persones han assistit a la jornada de portes obertes que ha fet Parxet el 13 de juny en ocasió del Tast Tiana. A banda la visita a les caves, s'ha fet una degustació de TITiana i de Marquès d'Alella. A Parxet asseguren que estan satisfets d'aquesta jornada perquè permet donar a conèixer el celler als ciutadans, sobretot als veïns de Tiana. De cara a l'any que ve tenen la intenció de repetir la iniciativa, que ha atret sobretot públic familiar.

## Mataró acull la primera Fira Gastronòmica del Maresme

Onze establiments (nou de Mataró i dos d'Argentona) han participat en la I Fira Gastronòmica del Maresme, que es va fer al Parc Central de Mataró l'últim cap de setmana de juny amb la voluntat de promoure la gastronomia del territori. Amb el lema "Menja't el Maresme", els establiments han ofert tastets a preu popular, completats amb serveis de begudes, vins, còctels, cava, cafè i gelats i acompanyats d'activitats com música en directe, un espai d'atraccions per als més petits i una *masterclass*. La Fira Gastronòmica ha estat organitzada pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i Maresme, amb el suport de l'Ajuntament de Mataró i la Diputació de Barcelona, i la col·laboració del Consorci de Promoció Turística Costa de Barcelona-Maresme.



## D'AA Bruel a AA Bruant

El celler Alta Alella ha hagut de canviar el nom d'un dels seus productes per motius de registre de marca. Es tracta del cava AA Bruel, que ara passa a dir-se AA Bruant (i que inicialment s'havia dit Nu). És un cava elaborat amb pansa blanca 100% i, com tots els vins naturals de la casa, du el nom d'un ocell (abans el bruel, ara el bruant) dels habituals del Parc de la Serralada Litoral.

## Certificat d'excel·lència TripAdvisor

Tres restaurants del territori DO Alella han estat reconeguts amb el certificat d'excel·lència TripAdvisor. Els establiments que han merescut aquest guardó que distingeix les empreses més ben valorades pels usuaris d'aquesta web de viatges han estat el Pati la Morera, del Masnou, i el 1789 i els Garrofers, d'Alella. TripAdvisor només concedeix aquest certificat a un 10% dels establiments que apareixen a la web que aconsegueixen bons comentaris i recomanacions dels viatgers. En aquest cinquè any han obtingut el reconeixement 3.361 establiments de tot Catalunya.



## Gran èxit de la darrera edició del Tast Tiana

Un any més Tiana va celebrar a mitjans de juny la seva fira gastronòmica i del vi, el Tast Tiana. Emmarcada en la Festa Major de Sant Antoni, durant tot un cap de setmana va acollir activitats de tot tipus: degustacions, visites a cellers de la DO Alella, concerts, vermouths, tallers de manualitats per als més petits... i, naturalment, la cada any més exitosa fira gastronòmica. El pregó del Tast Tiana va anar a càrrec de la periodista badalonina Lúdia Heredia.



La pastisseria Aixelà, proveïdora de bones postres al Tast Tiana.

## Marquès d'Alella passa a ser Raventós d'Alella

Des de l'any passat, algunes ampolles de Marquès d'Alella surten al mercat amb el nom de Raventós d'Alella. Ramon Raventós, propietari del celler Marquès d'Alella, ho explica: "Ens hem adonat, perquè els nostres clients ens ho han fet veure, sobretot els internacionals, que el temps dels castells i els marquesos han quedat enrere i que ara la gent demana saber qui són les



persones que hi ha al darrere d'un vi, i més en el cas d'un celler de les dimensions del nostre i que té un discurs com el nostre. De moment les dues marques conviuen al mercat. Més endavant, ja ho veurem."

## Can Roda, gas a fons amb l'enoturisme

El petit celler de Santa Maria de Martorelles continua en la línia d'oferir producte enoturístic de qualitat i, les darreres setmanes, ha organitzat un taller de cuina a càrrec del xef Benito Iranzo (Restaurant en Boca de Mollet del Vallès) i una jornada de marxa nòrdica pels boscos de la finca amb aperitiu i tast de vins.

## Té la DO Alella una "nova" varietat negra autòctona i única?

El celler Alella Vinícola fa recerca sobre unes vinyes d'un raïm que podria ser d'una varietat autòctona i única de la DO Alella. Xavier Garcia, enòleg d'Alella Vinícola: "Tenim algunes vinyes velles, inscrites al Consell Regulador com a garnatxa negra, però que teníem sospites que es tractava d'una altra varietat perquè ens semblaven realment prou diferents de la garnatxa negra. Vam encarregar-ne unes anàlisis d'ADN i sembla que no sols no és garnatxa negra, sinó que els resultats no coincideixen amb cap varietat d'entre els milers de varietats que hi ha en catàlegs d'uns quants països." Fa anys que reivindicuem la pansa blanca com a estendard de la DO Alella. Podrem fer el mateix, aviat, amb la "pansa negra"?



Vinya vella a la Vall de Rials (Alella) d'aquesta varietat desconeguda.

## Els Amics de les Arts, amics de la DO Alella

Ara fa just un any que vam entrevistar els Amics de les Arts a la nostra revista. En aquella entrevista, tot fent broma, els vam fer veure que a la cançó 4-3-3, quan fan referència al vi Martín Códax, la mètrica admet perfectament encaixar-hi la frase "un vi d'Alella". I van contestar: "Si mai cantem per aquí, ho canviarem, ho prometem." Doncs l'oportunitat, la van tenir l'11 de juliol en l'actuació a Cal Marquès en ocasió del Festival d'Estiu d'Alella. No sols van fer el canvi de lletra que ens van prometre fa un any, sinó que van dedicar un munt de referències al vi i la DO Alella, a més de simular un divertit tast entre cançó i cançó.



## Cau d'en Genís, la nova pansa blanca d'Alta Alella

Ja és a la venda la darrera novetat d'Alta Alella. Comparteix nom amb la finca on és situat el celler, Cau d'en Genís, i és elaborat amb raïm de la seva parcel·la més vella de pansa blanca (de més de seixanta anys). Vinificat a part, el seu destí havia de ser esdevenir una part del cupatge d'algun altre vi de la casa, però la seva qualitat excepcional va forçar-ne els responsables a embotellar-lo a part i crear un nou producte. Josep Maria Pujol-Busquets explica que "l'edat de la vinya i la criança de sis mesos sobre mares fines hi dóna una expressió més marcada de l'anyada, a més de la capacitat d'envelliment".



## Festival Bouquet d'Alella: música entre vinyes

Emmarcat en el Festival d'Estiu d'Alella, el celler Bouquet d'Alella ha tornat a organitzar el Festival Bouquet d'Alella, una proposta en què vi, música i gastronomia van plegats. Els organitzadors aposten per música d'arrel, propostes exquisides, artistes singulars i cuina de proximitat. En aquesta ocasió, Gemma Humet per una banda i Isabel Vinardell & Isabelle Laudenbach han estat les encarregades d'amenitzar les caloroses nits del primer cap de setmana de juliol amb les seves actuacions a la masia Can Boquet, seu del celler.



Isabel Vinardell & Isabelle Laudenbach durant l'actuació.

## Artigas, Galván i Bassa, al panel de tast de Catalunya

L'INCAVI, en col·laboració amb l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries), ha creat un panel de tast oficial de vins de Catalunya amb l'objectiu de situar el vi català a l'avantguarda de la qualitat. Després de superar les dures proves de selecció, Oriol Artigas, Mar Galván i Xavier Bassa, col·laboradors d'aquesta revista, ja en formen part. El panel té per objectiu substituir un judici individual i subjectiu pel criteri mitjà d'un grup d'experts i és una eina pionera a escala estatal i europea en el sector.

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



# “El fenomen del vi català ha estat una de les revolucions més grans de la Catalunya contemporània”

*Citem Antoni Bassas al celler Can Roda, a Santa Maria de Martorelles. La mestressa, Pepi Milà, ens fa un recorregut per les vinyes i el celler. Mentre degustem el seu vermut, el Clarea, ens explica la història de la finca i també que el 2010 van començar a elaborar vins de la DO Alella, una elaboració en què col·labora tota la família. Encara impactats i embadalits per la meravellosa restauració que han fet d'aquesta casa senyorial construïda el 1864 per la família Bonaplata, ens serveixen una copa de vi blanc i ens asseiem a conversar.*

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

## **Si algú encara no et coneix, qui és Antoni Bassas?**

Sóc un periodista, que també té la seva vida personal. Sóc una persona casada i amb tres fills i em sembla que tinc la sort d'haver pogut tocar moltes teclès.

**Has retransmès el Barça amb Joaquim Maria Puyal, has dirigit i presentat “El matí de Catalunya Ràdio” i has estat corresponsal a Washington de TV3. Molts periodistes somnien aconseguir fer alguna d'aquestes tres coses i, tu, amb cinquanta anys, ja les has fetes totes tres!**

Sí... Sovint he tingut la sensació que els meus somnis s'han anat fent realitat. Això meu és molt vocacional. A casa la

informació era important i jo, des de ben petit, ja em posava davant del televisor, mirava les notícies i volia entendre'n el perquè. Quan un és tan *frikie* com jo, el que ha vingut a continuació gairebé era inevitable. Suposo que quan tens interès, hi poses hores. A la llarga és normal que les coses que has somniat es facin realitat, encara que no sigui exactament com t'ho imaginaves.

**Catorze anys amb en Puyal fent les retransmissions del Barça (del 1981 al 1995, primer a Ràdio Barcelona i després a Catalunya Ràdio), catorze temporades al capdavant d'“El matí de Catalunya Ràdio” (del 1995 al 2008)... El 14 és el teu nombre màgic?**

I el 14 també era el nombre de Johan Cruyff, que ha estat el meu ídol futbolístic! No ho he anat a buscar, però vol dir que quan em sento a gust, integrat i el projecte em motiva, m'hi llanço de cap i tinc una certa

*“A la llarga és normal que les coses que has somniat es facin realitat”*

fidelitat als plantejaments, això sí. En el cas d'en Puyal, van ser catorze anys fent futbol, però també van ser anys de contacte amb la televisió. Vaig aprendre molt de la pro-

ducció televisiva, vaig conèixer la Lloï, també en aquella època va néixer l'APM? que encara s'emet per televisió... Una altra descoberta és que una vegada et llances a la cursa, tot s'aprofita. Encara que no ho sembli, si vaig ser capaç d'entrevistar el president de la Generalitat o el president espanyol a la Moncloa és perquè havia fet un programa d'entreteniment on hi sortia la *Vicenteta*. I algú pot dir: “Però si no hi té res a veure!” I sí que hi té a veure: el domini de l'espai, del temps, del ritme, del control d'un plató amb cent cinquanta persones. Tot això t'obliga a un cert control de tu mateix, de les emocions, de fer una cosa i pensar què faràs al cap de trenta segons. I això és





ÒSCAR PALLARÉS

**Bassas, passeja entre les vinyes de Can Roda en companyia dels responsables de Can Roda i d'en Ramon Ruiz, director de *Papers de vi*, amb un got de Clarea a la mà.**

el que passa en una entrevista: escoltes què et diuen, però penses: "La pregunta següent serà aquesta." Però potser no, perquè potser la resposta acaba d'una determinada manera i et força a fer una altra pregunta!

**Ara matex em passa precisament això!**

Sí, a mi m'ha passat moltes vegades! Si has estat transmetent partits de futbol amb en Puyal, saps que tots els partits són diferents. Recordo el famós gol de Bakero al Kaiserslautern: faltaven trenta segons per al final del partit i el Barça estava eliminat de la Copa d'Europa. Per tant, jo, que havia de fer les entrevistes al final del partit, mental-

ment ja em preparava per a una transmissió que s'assemblaria bastant a un funeral. I de sobte en Bakero marca! I tot el que havia estat pensant no va servir de res. Amb això vull dir que aquesta agilitat que agafes en una narració esportiva, després t'és molt útil quan has d'entrevistar un polític. I també a la vida en general, quan has de prendre decisions ràpidament. Per això deia que quan ets en el camí, tot s'aprofita.

**Has esmentat la Vicenteta. També et recordem fent el "Tres pics i repicó", ets creador de l'"APM?" i de personatges com la Sandra Camaca... Què se sent quan veus que personatges que vas crear fa**

**tant de temps encara perduren en l'imaginari col·lectiu?**

Em sento molt afalagat. Em sento profundament commogut i agraït quan algú em diu "m'has fet riure" o "jo t'escoltava"... I més quan és en un

*"Em sento profundament commogut quan algú em diu 'm'has fet riure' o 'jo t'escoltava'"*

mitjà tan fugisser com l'audiovisual. No puc tenir un premi millor que haver deixat aquest bon record a molta gent.

**De la teva etapa amb en Puyal, quin és el millor moment que recordes?**

El primer de tots. El moment en què vaig rebre la trucada. Em van dir que en Puyal buscava una tercera veu per a les transmissions i em van proposar si m'hi volia incorporar. Acabava de fer vint anys i va ser com si, a un actor, li truca Woody Allen i li diu que el vol per a una pel·lícula! No recordo cap trucada més que m'hagi fet tanta il·lusió i que m'hagi impressionat tant a la vida.

**I dels catorze anys a "El matí de Catalunya Ràdio", quin és el record més especial?**

Doncs mira, si d'en Puyal t'he dit el primer dia, de Catalu-

nya Ràdio et diré l'últim. Van ser catorze anys en què vaig entrevistar Mihaïl Gorbatxov, el dalai-lama, Woody Allen, vaig fer programes des de la Moncloa, des de l'Equador, París... Vam transmetre moltes desgràcies i atemptats, però com et deia d'*El matí de Catalunya Ràdio* em quedo amb l'últim dia perquè vaig tenir la convicció que havíem format part de la vida de molta gent, gent que va venir senzillament a acomiadar-se i a donar les gràcies. I em sento en deute amb aquelles persones que van venir aquell dia. És difícil no recordar-ho sense emocionar-se.

**Molta gent encara et recorda i t'enyora...**

Saps què passa? La ràdio és un mitjà que la gent s'estima. I la ràdio al matí és un mitjà extremadament útil. Quan tu no deixaries entrar ningú a casa perquè encara vas adormit i no t'has dutxat ni t'has afaitat, ja hi deixes entrar la ràdio. Aquella veu que està més animada que tu, que et desperta i et situa. També vam unir bastant de talent, amb aquella tertúlia amb Lluís Foix, Francesc Sanuy i Pere Portabella, els *tres tenors*. Un dia recordo que fins i tot van explicar durant deu minuts com es feia el nus de la corbata! Hi ha molta gent que m'ha dit que m'enyora i ho dic sense falsa modèstia, però la vida continua. Vaig cobrir una etapa, amb molt de gust hi vaig deixar la pell. Recordo que quan no dormia treballava, va ser una època de molta intensitat i l'orgull del meu equip i meu és haver sabut servir tan bé la ràdio pública de Catalunya.

**Quan s'acaba aquesta etapa, agafes l'avió per anar a Washington a fer de corresponsal de TV3. Com t'ho fas quan arribes als EUA?**

Preguntes als antecessors, treballes a distància... Però descobreixes de cop i volta les papallones a l'estómac de perdre la zona de confort. Arribes

*“Molta gent ha entès que la cultura democràtica no és anar a votar cada quatre anys i ha decidit d'involucrar-s'hi”*

als EUA i has de tallar tot de connexions aquí per començar-les allà, i això amb la idea que al cap de quatre anys ho hauràs de tornar a fer en el sentit invers. Però és apassionant poder tornar a començar de nou. Quan te'n vas ets conscient que t'hauràs d'adaptar a un nou país i penses que quan tornis serà automàtic. Però no. Quan tornes, tens una mena de *jet lag* cultural. Han passat quatre anys, tu no ets el mateix, el teu país tampoc... I en el cas de Catalunya, què t'he de dir: amb les coses que han passat aquests quatre anys! Els teus amics i la família s'han acostumat a viure sense tu i t'adones que ets totalment prescindible. I, de cop i volta, et trobes que has d'encaixar a casa teva! I vaig passar el primer any una mica descol·locat.

**Ets un dels fundadors del diari "Ara" i, quan vas tornar el 2013, et vas incorporar a**

**l'equip directiu. T'encarregues de l'"Ara Bassas".**

Sí! Treballo en un diari, però curiosament em passo el dia davant d'una càmera perquè tot ha canviat i els diaris s'han convertit en alguna cosa més que un suport de paper.

**Com veus la professió actualment?**

Feines mal pagades a gent ben preparada no passa només al periodisme, n'hi ha a tot arreu. I al món del periodisme, no hi ha hagut cap generació que ho hagi tingut fàcil. I si alguna ho ha tingut difícil, no hem estat nosaltres ni tampoc seran els nostres fills, sinó els nostres pares i avis a qui els va tocar una postguerra i una dictadura. Per tant, sóc de plànyer-me poc i d'entendre que les condicions han canviat absolutament en totes les professions. I davant d'això, no em sembla que els meus problemes siguin més greus que els de qualsevol altre.

**Quan et vas acomiadar d'"El matí de Catalunya Ràdio" vas dir: "Si la classe política catalana no aguanta un programa com aquest és que tenim una cultura democràtica molt justeta." Han passat vuit temporades: encara ho penses?**

I tant! És absolutament vigent. Un dels fenòmens que hem viscut aquests anys de crisi ha estat el que en diem "apoderament de la gent". Molta gent ha entès que la cultura democràtica no és anar a votar cada quatre anys i ha decidit d'involucrar-s'hi. I què ens ha passat? Que a Barcelona tenim una alcaldessa que es diu Ada Colau i que, de cop i volta, a tot el món saben que hi ha una part d'Espanya que es diu Catalunya que es vol

independitzar. Això és aprofundiment democràtic.

**I el 27-S?**

És molt complicat perquè intencem fer un referèndum amb un instrument que són unes eleccions, perquè és l'únic que tens. D'una altra banda, des del 9-N Convergència i Esquerra han perdut el temps i no han explicat a la gent que dubta per què fem tot això. Però hi ha partit, no hi ha res perdut. I m'agradaria que els esforços de tots aquests anys no quedessin en no res. Però és com la feina, no es perd mai. Em sento profundament orgullós de pertànyer a un país que s'ha adonat de la situació en què es trobava i que de manera pacífica s'ha marcat un objectiu. Que s'hauria pogut fer millor? Segur, però me'n sento profundament orgullós.

**Relaxem-nos una mica...**

**Abans parlàvem de l'Ara TV. Hi fas una secció que es diu "Afterwork" i fa poc hi vas parlar de vins. T'interessen? Hi entens?**

Sí, m'agrada el vi. No hi entenc gaire, però m'interessa molt. M'agrada beure un bon vi perquè acompanya molt. Si no és bo, més m'estimo no beure'!

**Per tant vol dir que tens paladar?**

No! Diguéssim que m'hi fixo, però com un aficionat.

**En quins moments t'agrada beure vi?**

Els caps de setmana, per festes... I és curiós que cada vegada et trobes més gent que et diu "tasta aquest vi, encara que sigui només una copa", i

**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 €



de mica en mica en vas descobrir varietats.

#### **Què et sembla el fenomen del vi català?**

Crec que ha estat una de les revolucions culturals més grans que ha tingut Catalunya contemporània. Recordo quan era petit i la meva mare m'enviava a la licoreria a comprar vi d'una bóta. Era del Penedès o del Priorat, molt normal i corrent. Pensem que el vi sempre ha estat present a la vida dels catalans: jo mateix berenava pa amb vi i sucre! Però el record que tinc d'aquell vi no és especialment bo. Semblava que el bon vi era una cosa que venia de França

o de la Rioja. En aquella època hi havia el cava, que en diem *xampany*, que venia del Penedès, això és cert.

#### **Fa poques setmanes, quan van tornar a reconèixer el Celler de Can Roca com a millor restaurant del món, en vas parlar a l'"Ara Bassas" i els de Can Roda ens han explicat que hi estan intentant introduir els seus vins. Com el vi, t'interessa la gastronomia?**

Sí, m'agrada menjar bé. I menjar bé no vol dir necessàriament menjar car ni sofisticat. Però m'agrada fixar-me en aquesta relació entre el menjar i la salut, entendre que el consum de carn potser

cal limitar-lo una mica més. Igual que el vi! Si t'agrada, no pots estar-ne bevent tot el dia! D'una banda per raons òbvies, però d'altra banda perquè el vi requereix el seu moment. En aquest país tenim el costum de dinar durant dues hores i després tornar a treballar, i jo no demano pràcticament mai vi al migdia perquè sé que a la tarda no estaré prou despert per fer la feina que he de fer. I, per tant, només m'hi poso bé quan sé que estaré tranquil.

#### **Quin paper creus que té la gastronomia catalana al món i com creus que ens pot ajudar a donar-nos a conèixer?**

És magnífic poder presentar-se al món d'aquesta manera tan moderna, tan innovadora, amb tanta qualitat. I el geni de Ferran Adrià ens ha obert moltes portes. Això a Amèrica s'entén molt bé. Em preguntaven que què feia vivint a Washington podent viure a Barcelona! Per tant, em sembla meravellós això que ha passat amb la gastronomia, i tant de bo pogués passar amb tots els altres camps!

*“Recordo quan era petit i la meva mare m'enviava a la licoreria a comprar vi d'una bóta”*

#### **Els nord-americans se saben vendre, però a nosaltres ens costa?**


Els nord-americans tenen l'autoestima molt alta i amb els vins i el menjar saben les seves limitacions. Tenen carn extraordinària, però saben que el peix té menys gust que el nostre i també saben que en vins van molt per darrere. Però, en general, als EUA hi ha un entusiasme ambiental i una autoestima que ens convindria. Sortir a autoproclamar-se el millor país del món no té gaire sentit, però si ho argumentes amb dades, sí. Crec que a Catalunya som capdavanters en molts àmbits i que ho hauríem de saber jugar amb més naturalitat.

#### **Alella s'ha inventat l'eslògan "Alella, la vinya de Barcelona".**

No podríeu haver inventat un eslògan millor!

#### **T'ha agradat aquesta visita que hem fet pel celler de Can Roda?**

Estic impressionat! La finca és magnífica, les vinyes tenen aquest aspecte tan simètric, tan endreçat. Proporcionen molt d'ordre mental. Però el que ja és inimaginable és aquesta casa. Per fora ja és imponent, però per dins és espectacular! És com un palau, com si de cop i volta entressis en el túnel del temps. M'ha impressionat que tot sigui tan luxós, tan ben posat i alhora tan funcional. ●



***Saps aquella cara que fas quan  
et valoren la feina ben feta?  
És la cara que fem avui tots els  
que formem part de CaixaBank.***

Gràcies als nostres 14 milions de clients, als nostres 30.000 empleats i als nostres 750.000 accionistes per convertir-nos en el millor banc d'Espanya.

Gràcies per formar part de CaixaBank.



Euromoney Awards for Excellence  
**Millor Banc  
d'Espanya 2015**





ALTA ALELLA  
PRIVAT



Visita'ns i deixa't seduir...



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / [enoturisme@altaalella.cat](mailto:enoturisme@altaalella.cat) / [www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



# Alta Alella inaugura el Celler de les Àus

El nou celler, situat a Alella, es dedicarà des d'aquesta verema a la producció de vins naturals i especials

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Aspecte exterior del nou espai, integrat al bell mig de les vinyes.

**E**l 19 de juliol Alta Alella va inaugurar oficialment el celler on elaborarà la gamma de vins naturals i especials de l'empresa. L'acte va comptar amb la participació de tot l'equip d'Alta Alella i va reunir representants d'institucions públiques i de cellers que formen la DO Alella, amics, col·laboradors i veïns del poble.

Els assistents van tenir l'oportunitat de visitar el nou celler i conèixer el projecte de la mà del personal tècnic, a més de fer un tast dels vins d'Alta Alella. Bouquet Alella, Marquès d'Alella i Quim Batlle van ser els cellers convidats de la DO Alella que no es van

voler perdre l'acte i hi van prendre part donant també a tastar els seus vins.

Josep Maria Pujol-Busquets, propietari i director tècnic d'Alta Alella, es va dirigir a tots els presents per obrir els parlaments i presentar el nou projecte de futur de la família que encapçalarà Mireia Pujol-Busquets. Jordi Bort, director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i Quim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella, van coincidir a reconèixer la capacitat de lideratge d'Alta Alella i la gran tasca empresa des del seu inici per la família Pujol-Busquets per posar en valor el patrimoni.

També ho va fer l'alcalde d'Alella i president del Consorci DO Alella, Andreu Francisco, el qual va parlar de territori i es va referir a la situació

## La inauguració va comptar amb la presència d'altres cellers de la DO Alella

privilegiada de la finca d'Alta Alella al Parc de la Serralada Litoral, "un punt de resistència de l'expansió urbanística (...) i un reducte al costat de Barcelona que ha preservat la identitat". També va tenir

paraules d'agraïment a la família Pujol-Busquets "per la seva capacitat de lideratge, impuls i innovació", i va apuntar a la "responsabilitat de tots de fer d'ambaixadors dels vins de la DO Alella perquè tornin a ser un referent al país i també a escala mundial", com a consumidors i prescriptors.

El cantant alellenc Narcís Perich va amenitzar musicalment l'acte amb *Ets Alella*, la cançó de la nova marca "Alella, la vinya de Barcelona" que l'ajuntament ha llançat aquest any per posicionar el poble com a referent de l'enoturisme a Catalunya. Precisament Alta Alella reuneix els dos elements destacats de la marca turística: tradició vitivinícola i situa-

ció privilegiada, en un entorn protegit a tocar de Barcelona.

### **Evolució, ecologia i futur**

El Celler de les Aus és fruit de l'evolució i un projecte de futur orientat a la innovació en la línia continuista que associa vi i naturalitat, i el ferm compromís amb l'ecologia i l'entorn que regeix la filosofia d'Alta Alella. El nou celler té dos mil metres quadrats dedicats a la producció de vi natural (sense anhídrid sulfurós afegit) i una gamma registrada amb el nom

## **Amb els anys, el celler quedarà cobert pels pàm-pols d'uns ceps emparrats**

d'alguns ocells autòctons del Parc de la Serralada Litoral: Bruant, Capsigrany, Merla, Tallarol i Puput. Uns vins que, en paraules de Pujol-Busquets, "s'intenta que siguin transparents en el sentit que en reflec-

teixin la identitat: el caràcter diferencial del terror, l'anyada i la gent que hi ha treballat".

### **Arquitectura integrada a l'entorn**

El celler, un projecte d'Alfons Soldevila, és un exemple d'arquitectura orgànica: s'ha encabint en el terreny de sauló de l'entrada de la finca de Can Genís de manera soterrada i integrada a l'entorn, i és construït a partir de materials reciclats. Així, sis contenidors d'emmagatzematge formen el celler i

unes malles negres, a manera de coberta, perfilen la forma de proa de vaixell del conjunt vist amb distància panoràmica, amb el mar de fons. Les malles donen ombra i han de quedar cobertes per les fulles d'uns ceps emparrats. Aquesta mena de construcció és reversible en la mesura que permet el trasllat del conjunt de l'obra a un altre emplaçament, si cal en el futur. El projecte també ha previst un abeurador que té la funció de preservar l'hàbitat natural dels ocells de l'entorn del celler. ●



1. Andreu Francisco, Josep Maria Pujol-Busquets, Jordi Bort i Quim Batlle. 2. Els convidats a l'acte van poder tastar tota la gamma de vins d'Alta Alella. 3. Els treballadors d'Alta Alella celebren la inauguració del nou celler obrint la primera ampolla de format Jeroboam d'AA Bruant. 4. Els cinc vins naturals d'Alta Alella, amb les fotos dels ocells que els donen nom.

OFICINA DE TURISME D'ALELLA  
**ENOTAST**

Preu  
del tast  
6 €

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

**26 de setembre, 17 d'octubre, 14 de novembre i Fira de Nadal a l'Oficina de Turisme**

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



AJUNTAMENT D'ALELLA



Alella  
talent i vinyes



Enoturisme  
DO Alella



# Els vins de la DO Alella, més premiats que mai

Aquestes últimes setmanes s'ha publicat la llista Parker dels vins catalans, entre els quals hi ha força Alelles, i diverses institucions vinícoles han atorgat premis a una colla de vins de la DO.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



**F**inalment s'ha publicat l'esperada llista Parker 2015 dels vins catalans. Com és habitual, només hi surten reflectits els vins que han estat qualificats amb més de 85 punts per l'equip de tastadors d'aquest influent guru. Entre vins DO Alella i caves dels nostres cellers, s'hi poden comptar vint-i-dues referències. El DO Alella més benparat és el Tallarol, la pansa blanca sense sulfits d'Alta Alella, que ha obtingut un 92. Es destaquen també els 90 punts del Bouquet d'A Blanc+, el Bou-

quet d'A Garnatxa Negra, el Bouquet d'A Syrah i el Parfum de Viognier (Marquès d'Alella). Dos caves d'Alta Alella també s'hi han puntuat amb sengles 90: el Bruant (abans Bruel) i l'AA Privat Opus Evolutium.

#### Premis i més premis

Al maig es va publicar la llista de medalles del prestigiós concurs International Wine Challenge. Entre els sis vins catalans guardonats amb una medalla d'or hi havia l'AA Mirgin Gran Reserva 2010, d'Alta Alella. Amb un nom semblant, però a Occitània (Bordeus) en

comptes d'Anglaterra, també té molt de prestigi el concurs Challenge International du Vin. Va ser igualment al maig quan es van saber els premiats

#### L'AA Tallarol és el vi DO Alella amb més punts Parker (92)

d'aquest concurs i es va fer pública la medalla de bronze obtinguda pel Bouquet d'A Blanc+ 2013.

L'edició 2015 de la fira de vins naturals i ecològics Vinum Nature també va premiar uns quants Alelles. Van endur-se el màxim guardó (la *Golden Leaf* o fulla d'or) els Marfils Clàssic i Rosat (Alella Vinícola) i el Bouquet d'A Syrah.

I en l'apartat de premis exòtics, el Marfil Generós Semi (Alella Vinícola) va ser guardonat, encara al maig, amb una medalla de plata a la Hofex 2015 de Hong Kong, una important fira internacional de vi, gastronomia i equipaments per a l'hostal·leria. ●

# 28a Mostra Gastronòmica de Cabriils

## Gastronòmica i popular

Les nits d'estiu conviden a sortir al carrer i prendre, quan és possible, la fresca. Cabriils proposa, com cada agost, fer un mos i de passada distreure'ns prenent el pols als comerços i artesans del poble. Una oportunitat perfecta per combinar equilibradament gastronomia i vida social i cultural

TEXT: DAVID ROMAN

**C**abriils concentra les seves inquietuds culturals, gastronòmiques i artesanes en un esdeveniment que és referent en les festes de Santa Helena: la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artisans. Ja coneguda popularment com la Mostra, les xifres donen una idea de la importància i l'acceptació d'aquest acte de marcada orientació popular: la d'enguany serà la 28a i l'any passat s'hi van servir 25.000 tasts i gairebé 4.000 copes de cava i vi. La popularitat de la Mostra ja fa anys que ha transcendit els límits d'aquest terme municipal del Baix Maresme i entre els comensals trobem molts cabriilencs, però també una nombrosa representació de residents dels pobles i les comarques veïns atrets per la varietat i la qualitat de l'oferta.

Els gairebé trenta anys d'experiència han anat arrodonint el format d'una activi-

tat que té en l'èxit constant i en l'afany de superació la millor carta de presentació. Perquè cada any hi ha petites novetats que milloren el conjunt i fan la visita més abel·lidora i còmoda, però sempre mantenint inalterada l'essència de la Mostra: proposar una oferta gastronòmica de qualitat a

preus assequibles i donar a conèixer què es cou als fogons de Cabriils i rodalia. I fer-ho, tot plegat, en un ambient acollidor, agradable i distès. Per assolir aquest objectiu treballen colze a colze SEIPRO (l'empresa organitzadora, vinculada a l'ajuntament), l'organització de la mostra, Geno

Estrada, que n'és la directora, i un grapat de col·laboradors compromesos amb un esdeveniment que ha esdevingut un

**Geno Estrada: "Hi haurà dinou establiments de restauració i cinc cellers de la DO Alella"**

clàssic de l'agost maresmenc. Precisament Estrada és qui ens informa de les novetats més destacades del 2015: "Hi haurà dinou establiments de restauració i cinc cellers de la DO Alella. A més, hi seran presents trenta paradetes d'artesania, i la representació de vuit comerços del poble i cinc entitats." Veient la llista es confirma la representació d'un ampli espectre gastronòmic: carn, peix, tapes, cuina



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

internacional i postres. Dues novetats entre els restauradors: Laura Carns & Precuinats i Glauç Celler de Tapes.

Participar en la Mostra representa un esforç notable per als qui ofereixen teca: tant logísticament (perquè han de traslladar una part del personal i de les eines de treball) com de volum de feina (el nombre de plats servits supera amb escreix el d'un cap de setmana d'estiu corrent). La feina té habitualment la seva recompensa i el benefici va més enllà de l'aspecte econòmic, perquè els establiments poden donar a conèixer les bondats de la seva carta i gaudir del contacte directe amb el públic; i els comensals poden tastar una nombrosa varietat de plats i, potser, convertir-se en clients habituals d'alguns dels establiments.

#### Vi de la DO per a tothom

L'organització de la Mostra continua defensant els vins

locals i un any més els que regaran els tasts seran elaborats per cinc dels cellers de la DO Alella (vegeu el requadre), inclosos els cabrilenques Testuan. Enguany, els qui s'acostin a la parada de Parxet-Marquès d'Alella, hi trobaran una atractiva novetat: l'ampolla de cava coronada amb una xapa commemorativa de la Mostra, una apreciada peça que segurament buscaran tots els qui participin diumenge en la Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava, un acte més dels que s'articulen al voltant de l'esdeveniment i que enguany es fa el diumenge 16 d'agost a la Sala la Concòrdia.

Com és habitual aquestes darreres edicions, la música en directe posarà banda sonora a les succulentes i amenes vesprades cabrilenques. Ho diu la pàgina web i la Mostra ho certifica un any més: Cabrils, un poble que es mou. ●



CEDIDA

### Nova regidora

El nou govern local ha comportat un nou repartiment de regidories. La nova regidora d'Esports, Comerç i Promoció Econòmica de Cabrils, Isabel Tamboleo, s'incorpora a l'equip de govern fent valer una llarga relació amb la mostra: com a visitant, des de la primera edició, i posteriorment com a participant, des de l'estand que muntava el seu negoci. Tamboleo afronta aquesta nova etapa més dirigida a la gestió amb entusiasme, i la descriu com "un esdeveniment popular i familiar que és un èxit en tots els sentits: cultural, social i econòmic".

### Llista de restauradors i cellers participants

#### Restauradors

- Ca l'Estrany (Cabrils)
- Cal Gras (Cabrils)
- Can Pocurull (Vilassar de Mar)
- Can Rin (Cabrils) dies 16 i 17
- Laura Carns & Precuinats (Premià de Dalt)
- El Cafè de l'Acadèmia (Vilassar de Dalt)
- El Petit Roura (Vilassar de Mar)
- El Racó de Can Feliu (Vilassar de Dalt) dies 14 i 15
- El Teler (Vilassar de Dalt)
- Forn Vias-Ca la Rosi (Cabrils)
- Glauç-Celler de Tapes (Masnou)
- Hostal de la Plaça (Cabrils) dies 14 i 15
- Locanda Del Leon D'Oro (Vilassar de Dalt)
- Nami, cuina japonesa (Vilassar de Mar)
- Pastisseries Falgueras (Vilassar de Mar)
- Pizzeria de l'Hort / Tempo de l'Hort (Cabrils)
- Sal i Pebre (Cabrils) dies 16 i 17
- Xaret (Cabrils)
- Xeflis (Cabrils)

#### Vins i caves

- Alella Vinícola
- Bouquet d'Alella
- Marquès d'Alella
- Roura
- Testuan

### Anem-hi amb tren

La fira, tant en el vessant gastronòmic com comercial, es concentra des de fa dos anys al recinte de l'escola l'Olivera. Per evitar problemes amb el transport privat, atesa la manca de places d'aparcament, enguany l'organització posa a disposició dels visitants un petit tren, per poder traslladar-se còmodament a la fira, que farà el recorregut habitual de l'autobús. Funcionarà de les set del vespre a les tres del matí.

### Informació pràctica

Divendres 14 d'agost (inauguració): de 20.00 a 23.30.  
Dissabte 15, diumenge 16 i dilluns 17 d'agost: de 19.30 a 23.30.  
La venda anticipada de tiquets davant el centre cívic la Fàbrica els dies 11 i 12 d'agost de 18.00 a 21.00, dijous 13 de 10.00 a 14.00 i de 18.00 a 21.00, i divendres 14 de 10.00 a 14.00.  
Més informació a [www.cabrils.cat](http://www.cabrils.cat)

## Algunes de les propostes dels restaurants de Cabrils per a la Mostra

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

### Gambes flamejades



#### Restaurant Cal Gras

##### Ingredients:

5 gambes grosses	All
Sal	Julivert
Oli d'oliva	Pa
Conyac	

Tirem un bon raig d'oli a la paella i la posem al foc fort. Quan l'oli estigui ben calent, hi afegim les gambes. Les coem durant uns quants minuts, girant-les i vigilant que no quedin massa fetes. Quan siguin cuites, hi afegim all i julivert i, a continuació, hi aboquem un raig de conyac i ho flamegem tot fins que s'apagui la flama. Mantenim les gambes a la paella un minut més i ja estan llestes per servir.

Una vegada al plat, hi afegim per damunt l'oli de la paella i les oferim al comensal amb una mica de pa: la salseta també mereix ésser escurada!

### Ventresca de tonyina a la planxa amb verdures i vinagreta Fòrum



#### Restaurant Hostal de la Plaça

##### Ingredients per a quatre persones:

4 talls de ventresca de tonyina (150 g/pers.)	1 kg de cebes de Figueres	Sal maldon
150 g de mongeta verda	1 kg de tomàquets de penjar	Pebre blanc
1 ceba tendra	Oli d'oliva	Vinagre Fòrum
1 pebrot vermell (petit)	Sal	Olivada

Tallem les verdures en juliana. Escaldem la mongeta uns quants minuts, la refredem amb gel i la reservem. Una vegada tallat en juliana, saltem el pebrot fins que quedi cuit. Tallem la ceba també en juliana, la posem en una cassola amb oli i la coem a foc molt lent (80°). Deixem que vagi coent tot tapat durant tres hores. Cal que quedi molt fosqueta, però s'ha de vigilar que no s'arribi a cremar.

Escaldem els tomàquets alguns segons en aigua bullint, els refredem amb aigua i gel, els pelem i en traiem les llavors. Els col·loquem en una safata amb un polsim de sal, la mateixa quantitat de sucre i un rajolí d'oli, i la posem al forn a 80° durant una hora i mitja llarga. Els en traiem i els deixem refredar.

Per fer la vinagreta posem en un bol oli d'oliva, la ceba tendra tallada molt petita, sal, pebre blanc i vinagre Cabernet Sauvignon Fòrum. Ho remenem tot.

Marquem a la planxa la ventresca, a foc fort, però que quedi crueta per dintre, i la reservem.

##### Plat

Disposem en un plat el tomàquet confitat; al damunt, el tall de ventresca i, al damunt seu, les verdures amb la ceba confitada, la vinagreta i una mica d'olivada. Per acabar hi afegim sal maldon.

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



## Tataki de tonyina vermella



CEDIDA

### Restaurant Xeflis

#### Ingredients per a quatre persones:

800 g de tonyina ver- lla de qualitat	Sal
Sèsam torrat	Pebre
400 ml de salsa de soja	Oli d'oliva
Sucre	Síndria

Primer de tot fem una reducció de salsa de soja: posem, en una cassola a foc lent, la soja amb dues cullerades soperes de sucre i ho remenem de tant en tant fins a aconseguir una textura més densa. Ho reservem.

Posem a macerar en un recipient la tonyina tallada en quatre i l'adobem amb oli d'oliva, sal i pebre. Ho reservem durant deu minuts.

En una paella ben calenta, amb un fil d'oli d'oliva, hi posem la tonyina, deu segons per banda i amb l'ajuda d'una espàtula, i la retirem. La tallem en làmines d'un centímetre i mig de gruix.

Emplatem la tonyina, hi afegim la reducció de soja i ho espolem amb sèsam torrat. Ho acompanyem amb uns talls petits de síndria, que hi lliga molt bé.

## Pinya farcida



### Forn Vias-Ca la Rosi

#### Ingredients per a quatre persones:

Dues pinyes tropicals madures	Canyella
Ous	Midó
Llet	Sucre
Llimones	Nata
	Xocolata

Posem a bullir un litre de llet amb la llimona i la canyella. Quan comenci a bullir, hi afegim els ous batuts i el midó i ho remenem fins a aconseguir una bona textura. Buidem les pinyes i les omplim amb la crema i els trossets de pinya. Hi tirem sucre per damunt i el cremem. Ho acabem de guarnir amb nata i una mica de xocolata calenta.



**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



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



*Beu amb  
moderació,  
gaudeix  
sense límits*

# El Tast Mediterrani, d'Alella Vinícola

## Mar i muntanya enoturístic

L'enoturisme no sols és una nova eina de promoció per als cellers. També és una manera diferent i atractiva de gaudir del vi per a aficionats o interessats en la matèria. Alella Vinícola ha posat en marxa aquest estiu el Tast Mediterrani, una proposta que ens acostava al vi i al territori per terra, mar... i taula

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**C**ellers, gestors i tots aquells qui tenen relació amb el vi han pres consciència del potencial de l'enoturisme com a activitat econòmica relacionada amb el sector, i són moltes les DO que s'espavilen engenant iniciatives en aquesta direcció. En el cas de la DO Alella, situada a tan sols vint quilòmetres d'un pol d'atracció turística internacional de primer ordre com és Barcelona, resulta evident que l'enoturisme pot tenir-hi una importància especial. Per aquest motiu, i amb l'objectiu de promoure iniciatives en aquest camp, l'Ajuntament d'Alella convoca anualment el premi a la millor iniciativa enoturística. Enguany la segona edició del concurs ha premiat l'activitat que avui us presentem: el Tast Mediterrani d'Alella Vinícola.

Gemma Becerra, responsable d'enoturisme del celler



alellenc, és la principal artífex de la proposta, que ens presenta de manera diàfana i concisa: "Amb aquest producte mirem d'unir el mar, la gastronomia i els vins d'Alella." El punt de partida resulta prou abellidor i la materialització del concepte és encertada: una ruta que, sortint de Barcelona, proposa visitar tres actius econòmics i culturals del territori relacionats directament amb el vi com són la costa mediterrània (a bord d'un veler), les vinyes del litoral maresmenc (contemplades des de la serralada Litoral) i el celler modernista Alella Vinícola (amb un dinar al restaurant que acull). El trajecte per mar, sens dubte la part més destacable de la proposta, inclou un tast de vins del celler alellenc, maridats amb productes de la terra.

El Tast Mediterrani segueix l'esperit que originà el concurs convocat per l'ajuntament: una proposta comercial

alitzable, original, sostenible, dinamitzadora de l'economia local i que contribueix a convertir Alella en un municipi atractiu per al turista.

#### Per terra, mar... i taula

Alella Vinícola ens convida gentilmente a comprovar nosaltres mateixos les bondats d'aquesta proposta participant en una prova pilot, i ens convo-

## El trajecte per mar inclou un tast de vins maridats amb productes de la terra

ca puntuals a les nou del matí al Port Olímpic de Barcelona, lloc de sortida de la ruta. Abans d'enfilarnos al vaixell, Becerra ens explica breument en què consistirà una jornada que pretén ser "divertida, activa, amb una intensa càrrega cultural i, sobretot, relacionada amb el vi".

Atracat al port esportiu ens espera un petit veler, daurat pel Sol del matí i preparat per salpar. Potser per casualitat, la nau es va batejar amb nom de raïm: a la popa, podem llegir-hi *Airen*, una varietat coneguda a Catalunya com a *forçallat* o *forçalla*. Inspirats per aquest bon averany, d'un saltiró ens enfilem a l'embarcació, de proporcions ideals per a un grup de vuit persones com a màxim: "Les dimensions del vaixell limiten els grups a un màxim

## El trajecte marítim permet contemplar la costa barcelonina i el Maresme des d'un punt de vista poc usual

de vuit persones -ens explica Becerra-, una xifra que casa perfectament amb l'esperit d'aquesta proposta, apropiada per a un ampli espectre de públic: des d'aficionats al mar a apassionats de l'enologia, famílies, grups d'amics i empreses." El trajecte marítim té una durada d'unes curtes tres

hores i permet contemplar la costa barcelonina i el Maresme des d'un punt de vista poc usual per als qui vivim a terra ferma. Plàcidament gronxat per les ones, l'*Airen* avança, segons que convé al patró, ara amb l'ajut del motor, ara empès pel vent. A meitat del trajecte, amb una vista que abasta des de la costa de la capital catalana al Maresme, s'atura i gaudim d'un tast dels vins d'Alella Vinícola maridats amb productes de la terra. Comprovem (com podran fer-ho els qui gaudeixin aquest estiu del Tast

la Molassa, al capdamunt de la vall de Rials. Des d'aquest mirador privilegiat, envoltats de ceps, podem resseguir amb la vista, com si fóssim en un mapa tridimensional, el trajecte fet des de Barcelona. Contemplant l'esplèndida panoràmica ens adonem de fins a quin punt el vi i la vinya han modelat el paisatge i, tot i les dificultats, hi continuen mantenint un considerable protagonisme, com a mínim paisatgístic. Becerra acompanya la passejada entre els ceps, coberts d'incipients pàmpols d'un verd

rimentat la tècnica vinificadora. La visita es tanca, és clar, al restaurant Celler Marfil, situat als baixos del celler, on arrodonim la jornada amb un àpat regat amb vi local.

El Tast Mediterrani comença i s'acaba a Barcelona i, per tant, inclou la tornada a la capital amb un minibús, a mitja tarda. La intenció de l'horari és facilitar a qui ho vulgui una visita al poble. En el nostre cas vam decidir allargar la sobretaula avaluant la nova proposta enoturística que esperem que gaudeixi d'èxit i



## Alella Vinícola i l'aposta per l'enoturisme

Alella Vinícola ja fa anys que apostà per l'enoturisme i el seu catàleg proposa una àmplia oferta en aquest sentit, en la qual treu tot el profit possible del seu ric patrimoni: visites guiades al celler modernista i la vinya, tasts dels vins que elabora, activitats relacionades amb l'arqueologia i el vi (rutes, menús de cuina romana, tast de vins elaborats amb processos antics), etc. Podeu trobar-ne informació detallada a [alellavinicola.com](http://alellavinicola.com).

Mediterrani) com harmonitzen els vins d'aquest celler amb els productes locals: el Marfil Clàssic 2014 amb les nostrades patates Corominas, el Marfil Negre Criança 2012 amb una mostra d'embotits casolans i, en un nivell una mica més sofisticat, el salmó i el raïm amb el Marfil Escumós Rosat.

L'*Airen* arriba al port del Masnou passat el migdia. La brisa marina alleuja els rigors d'un Sol quasi estival i al mateix port un minibús ens recull per conduir-nos muntanya amunt en direcció a la vinya de

intens, amb explicacions detallades sobre aspectes tècnics, històrics i tradicionals d'aquest cultiu mil·lenari.

La tercera part de la ruta lúdica, gastronòmica i cultural ens durà a un lloc imprescindible del trajecte i durant molts anys un dels centres neuràlgics del vi: el celler modernista d'Alella Vinícola. En aquest monument (encara en actiu) de la indústria del vi gaudim d'una extensa visita en què podem comprovar *in situ* com s'elabora el vi i l'evolució que ha expe-

ajudi a situar en el mapa, una mica més, el territori vitivinícola més proper a la ciutat comtal.

La varietat i el to cultural i divulgatiu de l'oferta d'Alella Vinícola ofereix un punt de vista diferent del vi i pot representar una proposta suggerent per conèixer els voltants de Barcelona als turistes que vulguin anar més enllà d'una visita a la gran ciutat. Si es consolida, el Tast Mediterrani passarà a formar part de l'oferta enoturística permanent del celler alellenc. ●

# Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



## Un espai únic, una atmosfera encisadora

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

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)

# Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



## Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

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

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

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · [www.cancabus.es](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat

# 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



# Tast de panses blanques

El nou i espectacular espai Sorli Emocions (Vilassar de Dalt) obre les seves portes per acollir aquest tast

TEXT: MARGA GIMÉNEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**mb l'arribada de l'estiu i la calor vam pensar que era un bon moment per fer una anàlisi de les panses blanques joves de la DO Alella. Amb aquest objectiu vam demanar a tots els cellers i productors que ens proporcionessin una ampolla d'algun dels seus vins elaborats amb pansa blanca, si podia ser del 2014. Els vam donar l'opció, amb tot, de facilitar-nos algun altre vi on la pansa blanca fos protagonista i del qual se sentissin especialment orgullosos, fins i tot si no s'ajustava a la nostra premissa inicial (100% pansa del 2014). Això va propiciar que ens arribessin fins a quatre mostres d'un mateix productor. Després de valorar-ho amb l'equip de tast, vam decidir que les tastàriem totes.

Aquesta vegada hem canviat d'escenari de tast. Ens desplaçem fins a Vilassar de Dalt. El tast tindrà lloc a l'aula de tallers de Sorli Emocions, que hi ha al fons de la botiga. L'espai és idoni per a

l'ocasió: superfícies blanques, temperatura agradable, lliure d'olors i parets de vidre que permeten que la llum natural arribi a tots els racons de la sala. Hi descarreguem la vintena de mostres que tenim preparades per a la sessió. Ens rep Jordi Llamós, sommelier responsable de la

secció de vins i de la gestió del bar i restaurant i ens comunica que, malauradament, disposarem de menys estona per fer el tast. Així que ens afanyem a reorganitzar-ne l'ordre i a separar els vins per grups, per tal d'arribar a obrir-los tots. Dividim les referències en quatre classes:

## Grup 1: blancs joves sense lies de Marquès d'Alella

- Marquès d'Alella Pansa Blanca 2013
- Marquès d'Alella Pansa Blanca 2014
- Marquès d'Alella Pansa Blanca (tina 9) 2014

## Grup 2: blancs joves sense lies

- Orígens 2014 (Josep Coll)
- Xarel·lo-Pansa Blanca 2014 (Roura)
- Serralada de la Marina Pansa Blanca 2014 (Altrabanda)
- Artiga 2013 (Ramon González)
- Marfil Sec 2014 (Alella Vinícola)
- AA Pansa Blanca 2014 (Alta Alella)
- So de Masia Can Roda Pansa Blanca 2014

## Grup 3: cupatges

- Peça d'en Blanch 2013 (Oriol Artigas)
- In Vita 2014 (Castillo de Sajazarra)
- Bouquet d'A Blanc 2014 (Bouquet d'Alella)
- Dotzevins Alella 2014
- Marfil Clàssic 2014 (Alella Vinícola)
- 3 de Testuan 2014

## Grup 4: treball de lies i fusta

- AA Cau d'en Genís 2014 (Alta Alella)
- Galàctica 2012 (Marquès d'Alella)
- Foranell Pansa Blanca 2012 (Quim Batlle)
- Sauló de Masia Can Roda 2012

Comencem el tast amb Marquès d'Alella. Servim de cop Pansa Blanca 2013, Pansa Blanca 2014 i una tercera ampolla especial: Pansa Blanca 2014 (tina 9), procedent d'un únic dipòsit, que el celler va decidir d'embotellar a part ateses les seves característiques. Comencem a analitzar les tres copes: malgrat tots els denominadors comuns que tenen, des del principi cadascuna mostra una personalitat diferent, així que passem en silenci uns quants minuts concentrats a desxifrar-ne les aromes. La Mar i en Carlos trenquen el gel: "El primer triga una mica a obrir-se", diu la Mar; "Té frescor, però no és explosiu", continua en Carlos. La Mar s'acosta la segona copa al nas: "El segon m'agrada". Sí, sí, aquest m'agrada", comenta mentre el torna a tastar. "Heu tastat el tercer?", pregunta Òscar Pallarès, que corre per la sala estressat fent fotos, obrint ampolles i servint copes. Tots assentim amb el cap. "Bona acidesa", respon en Carlos. "Sí, sí, jo aquí també la

trobo més marcada que no als altres dos”, comenta en Jordi assentint amb el cap i mirant en Carlos, que afegeix: “I un toc salí, també hi trobo.” “Al segon, hi trobo més presència de fruita”, s’hi suma en Rubén. La Marta i la Susanna assenteixen pensatives. “I al final del primer surten els amargs, en els altres no tant”, afegeix en Carlos. Entre tots acabem definint el següent: el primer té un perfil més fresc, més cítric, notes anisades i lleugerament herbàcies que es tradueixen en aquesta amargor final que comentà-

## El tast va tenir lloc en quatre fases, separant els vins per grups

vem, suavitat. El segon és més afruitat, quasi floral, amb més nervi, expressiu. Alguns hi trobàvem la pera, una pera fresca, elegant i aromàtica. El tercer, el trobem complex i delicat, fresc, amb molt bona acidesa i un record salí. “Tindrà més guarda, aguantarà més temps aquest tercer”, comenta en Carlos. “Així, doncs, tenia sentit d’embotellar-lo a part, aquest tercer, no?”, pregunta l’Òscar. “Sí, sí, molt interessant”, responem uns quants: “Vinga va, doncs

buideu copes, que atacarem la segona ronda.”

Havíem començat a tastar patint per no tenir tantes hores com creïem necessitar per dur a terme l’experiència. Però de seguida ens adonem que, per una vegada, la necessària disciplina que ens imposa el rellotge jugarà a favor nostre: ens veiem obligats a concentrar-nos i això ens porta a afinar el nas i optar per una seriositat que garanteix una bona feina.

### Segona ronda

Ara és el torn de les panses blanques joves, sense criança. En tastem set a la vegada. Amb el primer vi hi ha controvèrsia. Es tracta de l’Orígens 2014, que és la primera anyada que surt al mercat. És un vi fresc, cítric, lleuger. Tothom coincideix a dir que és un vi poc expressiu, però alguns, com en Rubén, hi veuen potencial com a vi d’aperitiu, per començar l’àpat o com a vi d’estiu, refrescant, amb bona acidesa i que pot arribar a un perfil de consumidor que de vegades els sommeliers no tenim en compte del tot, però que representen un volum de mercat molt important. Xarel·lo-Pansa Blanca 2014 de Roura desplega notes herbàcies, frescor, un cert cos i fruita blanca. De la mateixa manera que l’Artiga 2013 de Ramon González, procedent de vinyes

a Cabrils i vinificat per Alella Vinícola. La Marta hi troba la pinya, en Carlos la salinitat i la Mar els balsàmics. Per unanimitat es defineix com a curtet a la boca, però amb

## No tots els tasters aprecien els mateixos matisos i el debat és viu

una acidesa molt bona. Amb la copa de Serralada de la Marina Pansa Blanca 2014 es torna a encendre el debat. Hi ha la sospita de trobar-hi una certa contaminació dels llevats, així que anem amb cautela amb les valoracions. En Carlos, avesat a treballar a diari amb aquest perfil de vi, hi valora l’acidesa i el treball de lies, com també la salinitat, i en Jordi comenta que li recorda la sidra, es com és habitual en vins d’aquest estil en què tenim baixes concentracions de sulfurós. Arriba el torn del Marfil Sec 2014 d’Alella Vinícola. De tots els que hem tastat fins ara, és el que trobem més herbaci, amb més amargor i que presenta les característiques varietals de la pansa blanca amb més contundència. La Susana insisteix en la frescor i la Marta comenta que li vénen records de litxi. La Mar el troba més glicèric que no els altres i el

nas d’en Carlos hi detecta un petit percentatge de garnatxa blanca, que l’Òscar confirma consultant-ne la fitxa de tast. En Rubén i en Jordi hi detecten un punt de carbònic a l’atac que, combinat amb la frescor, ens el fa definir com a *crispy*, que diríem en anglès. Passem a AA Pansa Blanca 2014. Als qui hem treballat l’anyada anterior aquests darrers mesos, ens sorprèn. Hem de comprovar que no ens hem equivocat de copa. Ningú no discrepa que el que hi destaca és la fruita tropical fresca. En l’anyada anterior, hi predominava la fruita blanca, poma o pera molt i molt fresca. En la present, la frescor encara hi és, però hem canviat de fruita. Ens fa pensar que s’enfoca més a l’exportació, a un públic més internacional i que respon al que tradicionalment hem conegut com a blanc fresc de perfil mediterrani. Finalment ens queda la copa de So de Masia Can Roda Pansa Blanca 2014, del qual tots els qui l’hem tastat, en tenim molt bon record. Malauradament hi trobem defecte i no el podem analitzar. Així que el deixem pendent per a la propera ocasió, acceptant com a normal que hi ha un percentatge de mostres que surt amb defecte, però lamentant no disposar d’una altra ampolla per poder explicar al lector les virtuts d’aquest vi.



Grup 1: blancs joves sense lies de Marquès d’Alella; Grup 2: blancs joves sense lies.



Carlos Puñet.

**Pansa... i més coses**

Continuem amb les referències que són cupatge. El primer vi causa furor: la Peça d'en Blanch 2013 d'Oriol Artigas. El cupatge és un 70% de pansa blanca amb un 30% de pansa rosada. El que més en destaquem són la complexitat i la intensitat. A en Carlos, li sembla un vi del Loira. En

**Algunes de les mostres de la tercera ronda impressionen els tastadors**

Rubén no s'acaba de creure els empireumàtics que hi troba. La Susana i la Marta hi detecten mel, flors i fruita de pinyol madura. La Mar, els balsàmics



Mar Galván.

i mentolats. I en Jordi, el que rosè i el codony. Tots ens el posem unes quantes vegades a la boca, ens convida a repetir i a repetir, a cada glop hi descobrim coses noves. Tot seguit tastem l'In Vita 2014, únic vi caixer de la DO i que surt de vinyes de la Roca del Vallès. En aquest cas el cupatge és un 60% de pansa blanca amb un 40% de sauvignon blanc. Agradava a tothom, és molt equilibrat. El Bouquet d'A Blanc el trobem fresc, delicat i amb tipicitat; hi predominen la fruita blanca i les notes anisades del fonoll amb records de maria lluisa. "Lleugerament cítric", matisa l'Aleix. És el torn del Dotzevins Alella 2014. L'Aleix intervé per explicar que és un projecte d'uns veïns seus de la Garriga i que està elaborat justament al Celler de Bouquet d'Alella, transporta



Rubén Pol.

en Jordi i en Rubén davant una poma golden acabada de tallar. La Mar i en Carlos coincideixen en les notes herbàcies, concretament d'espàrrec verd. El següent és el Marfil Clàssic 2014 d'Alella Vinícola, elaborat amb el cupatge clàssic de la DO: 60% de pansa blanca i 40% de garnatxa blanca. A tots ens sembla que aquesta unió de la garnatxa i la pansa interacciona de meravella. La pansa hi aporta estructura, múscul i nervi, i la garnatxa hi afegeix delicadesa i n'arrodoneix l'aromaticitat. En Carlos pregunta si és possible que contingui sucre residual i la fitxa li torna a donar la raó. Per acabar aquest últim grup tenim el 3 de Testuan 2014. Malgrat que agrada molt, crea debat. Hi trobem una nota de xampinyó cuit que alguns interpreten com un



Susanna Alsina.

defecte i uns altres no. Davant el dubte, ens estímem més de no treure'n conclusions.

**El darrer grup**

Arribem a l'últim grup, format per quatre referències molt diferenciades entre si. Comencem amb AA Cau d'en Genís 2014 d'Alta Alella, pansa blanca amb treball de lies que havia de formar part d'algun dels altres vins del celler, però que finalment es va decidir d'embotellar a part. Perfil tropical, fresc i elegant. Tenim ganes de veure com evolucionarà els mesos vinents, quina mena d'aromes anirà adquirint. Continuem amb el Galàctica 2012 de Marquès d'Alella, treballat amb acer inoxidable i amb ou de ciment. Les reaccions són automàtiques solament acostant el nas a la copa. És un



Grup 3: cupatges; Grup 4: treball de lies i fusta.



**Marta Loyo.**

vi molt expressiu aromàticament, elegant, presumit, però "avec du charme". La Mar el descriu com un Rioja blanc, el clàssic cupatge de viura amb malvasia. Uns altres, com en Rubén, en destaquen les notes làcties i el treball de lies, com en Jordi i l'Aleix. I per alguns altres l'aromaticitat hi és excessiva. En el postgust, hi detectem un record fumat. Hi ha gustos per a tot, però en cap cas deixa indiferent. Arribem al penúltim vi, Foranell Pansa Blanca 2012 de Quim Batlle: mateixa anyada,



**Jordi Llamosí.**

mateixa varietat, mateixa DO, però vi absolutament diferent de l'anterior. En el

### Les panses amb treball de lies i fusta estimulen la imaginació dels sommeliers

moment del tast es troba una mica tancat, no tenim prou temps per deixar que s'obri, però s'hi reconeix la marca



**Marga Giménez.**

del celler. Tampoc no deixa indiferent. A alguns els encanta i a uns altres els sembla difícil. En Carlos valora molt les notes de peu de cabra i de llaunes de conserva i els tocs salins. Arribem a l'últim vi de la jornada, el Sauló de Masia Can Roda 2012. Ens traiem l'espina del Can Roda que abans no havíem pogut analitzar. En aquest cas el perfil és totalment diferent de la resta: hi predominen les notes terciàries. Espècies, mantega, notes de fusta, de torrats. També hi trobem pinassa,



**Aleix Garcia.**

pinyes d'avet... Molt intens en aromes, un vi de perfil gastronòmic.

I tastant, tastant, va arribar l'hora de plegar. Ens hauria agradat deixar més temps als vins per obrir-se, parlar-ne més, dedicar-hi més estona, continuar el debat, però vam anar-nos-en contents i agraïts d'haver pogut conèixer una mica més aquesta varietat, protagonista de la DO Alella, que sens dubte gaudeix d'un gran potencial i no ens deixa de sorprendre. Ni ara ni en el futur. ●



**PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...**

**NOVA CARTA CHILLOUT AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...**

### Nova carta del restaurant

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€

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





## 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 DO Alella

## Rebeca Ruiz

### Seduïda pel vi de la DO Alella

Talentosa i divertida, és secretària i membre del Comitè de Tast del Consell Regulador de la DO Alella

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**C**onversem amb Rebeca Ruiz Ruiz a Can Magarola, seu del Consell Regulador de la DO Alella. Hi fa de secretària des del 2013 i és membre del Comitè de Tast.

D'imatge glamurosa, cultiva la "chispa" sevillana familiar i això fa que l'entrevista sigui molt amena, amb constants acudits i comentaris divertits. Sense perdre el fil ni les respostes amb sentit comú, genera bon ambient, somriu i fa somriure. O riem plegats desenvolupant temes amb humor. Té molt bon caràcter i ens diu que es porta bé i col·labora amb tothom al Consell Regulador, els cellers, els elaboradors que fan vi tot i no tenir celler propi i el Consorci DO Alella.

La Rebeca té trenta-un any i viu al Vallès Occidental, a Ripollet. Ara, una vegada que ha conegut el Maresme per motius laborals, reconeix que li agradaria de viure-hi. En concret, al centre urbà d'Alella o bé al municipi de Montgat, "davant la platja".

La seva formació és diversa i precisament quan va coincidir en un curs amb la sommelier alellenca Rosa Vila

de professora va entrar en contacte amb el vi. "Va saber motivar-me i orientar-me." I per això es mostra "molt agraïda per la seva amistat i empena".

Així, formativament va centrar-se a fer el Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic a l'Institut Alella, que recentment

**"A la DO Alella hi ha camp per recórrer per anar tots més plegats i establir sinergies positives"**

ha acabat. Ara vol ampliar els coneixements en el sector del vi de cara a la DO Alella amb estudis que hi tinguin relació i li permetin fer créixer la seva activitat professional.

En l'àmbit de l'experiència, a més dels estudis reconeix que no perd ocasió amb els esdeveniments: premis, tastos, celebracions... "Per empapar-se i conèixer cada vegada més des de dins el *mundillo* del vi."

#### El Consell Regulador de la DO Alella

A més de les tasques administratives pròpies de despatx del Consell Regulador, visita periòdicament els vuit cellers de la DO Alella (Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda, Quim Batlle, Marquès d'Alella i Roura), on es prenen mostres, es fa el tast de qualificació, qüestions de documentació dels cellers, el màrqueting...

En el marc del Consell Regulador manté contacte regular amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i vol destacar-ne, com a persona experimentada de confiança, l'enginyer agrònom Albert Gonzalo.

La Rebeca pensa que a la DO Alella hi ha camp per recórrer per anar tots més plegats i establir sinergies positives. Per assolir-ho, "primer és important la intenció de voler-ho fer" i "col·laborar més el Consell Regulador, els cellers i el Consorci de Promoció Enoturística", i després "dotar de pressupost les iniciatives conjuntes".

Valora positivament la incorporació del viticultor i professor del Grau Superior a

l'IES Alella Oriol Artigas, com a vocal del Consell Regulador, "perquè pot aportar noves idees i donar molt de joc al consell".

#### "No es beu més vi per desconeixement"

Afirma amb rotunditat que "no es beu més vi potser per desconeixement", perquè "des de fora és complicat": "És molt més senzill prendre's una cervesa, per exemple." El vi, "aprens a apreciar-lo i t'agrada quan més hi entens: com es fa, l'esforç que hi ha al darrere... Així l'aprecies". Tota una filosofia de vida: "El vi és feina, és *hobby*, és la vida, és la relació que estableixis." Respecte a la DO Alella, creu que "li falta difusió i que la gent cregui en el seu vi perquè el producte és molt bo". Tanmateix, "és del tot sorprenent que en restaurants i supermercats del territori no tinguin els vins d'Alella".

Un altre element que vol destacar del vi com a fet cultural és "el gran paper informatiu, de difusió i de coneixement que fa *Papers de vi*": "La cultura del vi, de la DO Alella, de l'enoturisme i de la gastronomia tenen un suport en aquesta revista de gran qualitat." ●



**HOTELS**



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



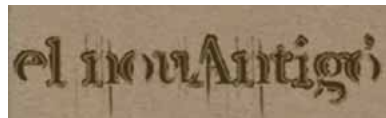
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



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



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



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



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

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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

**FLEQUES I PASTISSERIES**



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



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



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

**RESTAURANTS**



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

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



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



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



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



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



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



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

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



**VINS J. CARRERAS, s.c.p.**  
*La seva botiga del vi i el cava*  
Francesc Macià, 66-68 · Badalona  
Tel. 93 387 16 96



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

**Espai Di.Vi**  
ENOTECA - CELLER  
Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella  
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



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

*Unes varietats* *Un clima* *La mà de l'home*  
*Un sòl* *i la mar Mediterrània*  
*Un terrer únic, uns vins excel·lents*

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA 



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

# 28 MOSTRA

GASTRONÒMICA, COMERCIAL I D'ARTESANS

## CABRILS

DEL 14 AL 17  
D'AGOST DE 2015

### TRENET DE LA MOSTRA

Servei de transport  
gratuit de 19 a 3h

Mateixes parades  
que l'autobus  
del CAP a la rotonda

### TIQUETS VENDA ANTICIPADA

Dimarts, 11 d'agost,  
Dimecres, 12 d'agost  
de 18 a 21h

Dijous, 13 d'agost  
de 10 a 14h i de 18 a 21h

Divendres, 14 d'agost  
de 10 a 14h



Organitza



Col·labora

